



‘친환경 바이오 다이نام믹 알자스 와인’

아멜리에 샤를 스파 자르덴 데덴 피노 누아

Amelie Charles Sparr Jardin E'den Pinot Noir

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	강렬한 루비색으로 가죽과 바닐라 아로마가 압도적이며 시간이 지날수록 짙은 검은 과일향이 배어난다. 우아하면서도 강인한 피노 누아를 보여주는 듯 하며 탄닌은 매우 부드럽다		
페어링 TIP	익힌 해산물/ 생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소(샐러드)/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 밀가루음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



성경에 나오는 에덴의 정원을 빗대어 표현한 와인이라고 설명하고 있으며 실제로 와인의 이름도 자르덴 데덴(에덴의 정원)이다. 침용 과정을 20일간 거치며 야생 효모와 함께 오크 배럴에서 12개월간 숙성을 진행한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.