



‘친환경 바이오 다이내믹 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.

와이너리



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