



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 모레이 생드니 프리미에 크뤼 레 샤프

MARK HAISMA MOREY SAINT DENIS 1 CRU LES CHAFFOTS

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코트 드 뉘		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~16℃		
테이스팅 노트	밝은 붉은 색을 가지고 있으며, 검은색 과일, 시들은 장미 꽃잎 및 오렌지 껍질의 터치가 느껴진다. 중간 바디의 와인으로 신선한 산도와 스파이스함과 후추 향 등 어떠한 면에서도 약한 부분이 없는 균형감이 완벽한 와인이다. 입안에서는 풍부한 제비꽃향과 라즈베리 노트 타닌이 함께 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



모레 생드니 마을은 코트 드 뉘 주브레 샹베르탱과 샹블 뤼지니 사이에 위치하며, 75%의 송이는 가파른 동쪽에 석회질 지역의 레 샤프 지역에서 수확하여 마크 하이스마 와인 중에서도 과일향과 신선함 사이에 우수한 균형감을 갖춘 와인입니다. 2012년 첫 빈티지를 시작으로 지금까지 마크 하이스마가 관리하고 있으며, 매 빈티지마다 오직 5배럴만 생산하는 한정적이고 희소한 와인이다.

와이너리



마크 하이스마는 프랑스인 어머니에게서 호주에서 태어나, 호주 빅토리아 Yarra Yering에서 포도 재배를 공부하고 특히, 호주 전설의 와인메이커 Dr.Bailey Carrodus와 함께 10년을 보내며, 와인메이커로서 경력을 시작했다. 2009년부터 부르고뉴에서 와인을 만들기 시작하여, 2016년 부르고뉴 코트 드 뉘 지역의 부조 마을 동쪽에 있는 Gily-les-Citeaux에 와이너리를 설립한 네고시앙으로 마크 하이스마가 운영하고 있다.

치열한 부르고뉴의 생태계에서 포도밭을 구매하기 어려웠지만, 관계를 구축하고 헌신적인 재배자 및 수확자 네트워크를 개발하는 탁월한 능력을 갖춘 그는 마이크로 네고시앙으로서 다양한 부르고뉴 지역에 걸쳐 연간 1,000케이스의 와인을 생산하게 되었다. 그의 신뢰와 엄격한 포도재배에 대한 헌신이 와인에 대한 철학과 기준이 되며, 그는 그 해 병입 전 모든 와인이 팔리는 가장 핫한 생산자로 떠오르게 되어, Tim Atkin에 의해 "주목할 만한 부르고뉴 생산자 top 25인"에 선정되고, 매년 3월 병입 전 모든 와인이 매진되는 등 엄청난 인기를 누리고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.