



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 부르고뉴 피노누아

MARK HAISMA BOURGOGNE PINOT NOIR

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~16℃		
테이스팅 노트	밝은 루비 레드 컬러로, 붉은 과일, 체리의 향이 가벼우면서도 섬세하게 느껴진다. 입안에서는 부서진 딸기의 향이 느껴지며 꽃향이 가득차며, 신선하면서도 가볍게 즐길 수 있는 와인이다. 둥근 타닌과 균형이 잘 잡혀있고, 붉은 과일향이 길게 피니시로 이어진다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



일부는 쥐브레-샹베르맹의 경사면에서, 대부분의 포도는 포마르에서 유기농으로 재배한 피노누아를 블렌딩해서 만들어 진다. 매 빈티지마다 3,000병 미만으로 생산하는 매우 희귀한 와인입니다. 매우 신선하면서도 섬세한 딸기 향으로 식전주로 즐기기에 적절한 와인입니다.

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