



‘부르고뉴의 새로운 아이콘, 마크 하이스마. 모던 부르고뉴를 상징하는 스타 메이커’

## 마크 하이스마 생 로맹 레 자롱

MARK HAISMA SAINT ROMAIN LE JARRON

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 코트 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~16℃		
테이스팅 노트	매력적인 살구, 레몬 크림, 헤이즐넛과 함께 꽃향기가 피어오른다. 플로럴한 향과 함께 초록 사과, 시트러스함도 느껴져 와인을 더욱 생기있게한다. 상쾌한 산미, 크리스피함 그리고 짭짤한 미네랄리티가 잔잔히 느껴지는 와인으로 좋은 길이감을 지닌 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



### 제품설명



생 로맹은 지리적 위치는 독특한 미기후를 조성하여 포도 재배에 이상적인 조건을 제공한다. Saint-Romain은 해발 고도가 높은 경사진 언덕에 위치해 있어, 포도밭들이 충분한 햇빛을 받으면서도 밤에는 시원한 공기의 혜택을 받는다. 이러한 기후 조건은 포도의 성숙 과정에 균형을 더해주며, 복잡성과 신선함이 잘 어우러진 와인을 생산하는 데 기여한다.

### 와이너리



마크 하이스마는 프랑스인 어머니에게서 호주에서 태어나, 호주 빅터리아 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 누 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.