



‘Tim Atkin 선정 “주목할 만한 부르고뉴 생산자 8인”

마크 하이스마 쉬라즈 가메

MARK HAISMA SHIRAZ / GAMAY

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	쉬라즈 가메		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~16℃		
테이스팅 노트	플럼 같은 과실향이 도드라지고, 약간의 다크 초콜렛 향이 느껴진다. 입에서는 부드러운 탄닌감과 신선한 약간의 향신료가 느껴지는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트		



제품설명



마크 하이스마가 2022년 처음 출시한 와인으로, 부르고뉴에서 쉬라즈를 익힐 수 있는가라는 의문에서 시작된 와인입니다. 0.3헥타르에 쉬라즈를 식재하고, 0.2헥타르에 가메를 식재하였습니다. 쉬라즈를 잘 키우기 위해 버팀목 등을 사용하여, 많은 햇빛을 주고자 하였고 1.8미터의 말뚝을 대서 쉬라즈가 잘 자라도록 해주었습니다. 쉬라즈를 키우는것이 굉장히 손이 많이 가는 일이기 때문에, 1,500병 정도만 생산하였고 매년 생산될 수 없는 희귀하면서도 독창적인 와인입니다.

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. 2009년 부터 부르고뉴에서 와인을 만들기 시작하여, 2016년 부르고뉴 코프 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 누워서 보관하시기 바랍니다.