



‘바이오 다이내믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

## 도멘 푸아시에 상세르 레 샤세뉴

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE LES CHASSEIGNES

|          |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 지역       | 프랑스 > 루아르 > 상세르                                                                                                                                                                                                                     |
| 포도품종     | 소비뇽 블랑 100%                                                                                                                                                                                                                         |
| 용량       | 750ml                                                                                                                                                                                                                               |
| 시음 적정 온도 | 12~14℃                                                                                                                                                                                                                              |
| 테이스팅 노트  | 잘 정돈된 구조감과 미네랄리티의 밸런스가 훌륭하며 생동감 있는 시트러스 풍미가 느껴진다. 잘 익은 자몽, 감귤, 사과, 레몬 껍질향, 섬세한 허브향이 정교하게 피어오르고 은은한 자갈향과 더불어 긴 여운감을 보여준다. 깔끔하고 신선한 느낌의 산미는 짙고 갓 잘라낸 풀의 향을 강조하고, 레몬 커드, 스타프루트, 구스베리 노트가 향과 맛의 깊이를 더한다. 마지막 피니쉬는 입맛을 돋우는 돌의 뉘앙스가 느껴진다. |



### 제품설명



석회암, 점토, 부싯돌, 마를 등으로 이루어진 뷔장세(Buzanais)의 에서 재배한다.

특히 사블리 지역과 동일한 고대 해양 퇴적물인 하부 키머리지안(Kimmeridgian) 석회암 60%, 미네랄리티와 큰 영향을 미치는 상부 옥소니안(Oxonian) 석회암으로 이루어져 있으며 섬세하면서도 복잡한 조화와 신선한 미네랄리티를 보여준다.

오가닉 및 바이오다이내믹 방식으로 경작 했으며, 컨베이어 벨트로 수확 및 공기 압착 방식으로 진행한다. 포도에서 자연적으로 발생하는 자생 효모만을 이용하여 발효하며 스테인리스 스틸 탱크에서 1년간 리와 함께 숙성한다.

### 수상내역



2022빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점  
2022빈티지 92점

### 와이너리



10대째 와인 생산을 하고 있는 푸아시에 가문은 상세르에서 가장 오래된 생산자 중 하나이다. 60헥타르의 밭을 소유하고 있으며 살충제와 제초제를 사용하지 않고 경작한 포도로 전통적인 방식을 통해 와인을 제조한다.

상세르의 떼루아를 향상시키기 위해 환경을 보존하며 바이오다이내믹 농법을 통해 포도를 건강하고 자연 친화적인 방식으로 와인을 생산한다.

상세르 지역의 여러 떼루아에서 재배하여 다양한 특징을 가지고 있으며, 전통적인 와인 메이킹으로 스테인리스 탱크통에 와인을 숙성하여 와인이 가진 떼루아의 강점을 표현할 수 있도록 한다.

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