



‘바이오 다이내믹 농법과 전통적 양조로 탄생한 프리미엄 상세르 와인’

도멘 푸아시에 상세르 르 끌로 드 바논

DOMAINE FOUASSIER SANCERRE LE CLOS DE BANNON

지역	프랑스 > 루아르 > 상세르
포도품종	소비뇽 블랑 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	12~14℃
테이스팅 노트	연한 맑은 노란빛의 컬러를 띄고 있으며 잘 익은 사과와 배, 스파이시한 향신료, 레몬 및 라임과 같은 시트러스 과일의 껍질의 향의 조화가 풍부하게 느껴진다. 동시에 백합의 향이 미네랄 배경과 함께 보이며 향을 더욱 풍성하게 보여준다. 입 안에서 느껴지는 풍부하면서도 차가운 터치감이 조화를 이루며 밀도있는 바디감과 신선함과 강도있는 아로마가 어울려 풍부한 피니쉬는 긴 여운감을 남긴다.



제품설명



동남향으로 노출된 경사면으로 대부분 점토와 부식돌이 혼합된 토양과 '생 돌샤르 (Saint Doulchard)의 마를' (점토와 석회질 혼합물)이 포도밭의 하단에 있다.

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.

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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.