



‘김희선 X 코퍼케인, 미국 현지를 사로잡은 발라드 런칭’

벨레 그로스 발라드

Belle Gros Balade

지역	미국 > 캘리포니아 > 몬트레이 카운티		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	14.9%	용량	750ml
테이스팅 노트	깊은 선홍색을 띠며 블랙베리, 세이지, 체리, 그리고 진한 다크 초콜릿의 뉘앙스를 풍기는 향을 지닌다. 입 안에서는 보이즈베리 파이, 블랙커런트 잼, 다크 플럼의 풍미와 은은한 육두구 향이 어우러져 대담하면서도 우아한 인상을 준다. 균형 잡힌 구조 속에서 아름다운 산도가 긴 여운으로 이어지며 입안을 감칠맛 나게 한다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 부드러운 치즈/ 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



대표적인 와인 애호가 김희선이 소개하는 조 웨그너의 시그니처 피노 누아, 벨레 그로스 발라드는 미국 현지에서 높은 인지도를 자랑한다. 김희선은 오랜 시간 나파 와인을 즐겨온 경험과 스타 와인메이커 조 웨그너에 대한 깊은 신뢰를 바탕으로, 한국 소비자에게 이 특별한 피노 누아를 선보인다. 특히 'BALADE'는 프랑스어로 '산책'을 의미한다. 이름처럼 이 와인은 마치 햇살과 바람이 머무는 산책길을 거니는 듯, 자유롭고 여유로운 매력을 담아낸다. 풍부한 일조량과 시원한 기후가 공존하는 산타 루시아 하이랜즈에서 탄생한 이 피노 누아는, 김희선이 직접 선택한 차별화된 경험으로 한국의 식탁에 새로운 즐거움을 선사한다.

산타 루시아 하이랜즈는 몬트레이 카운티에 위치해 있으며, 풍부한 과일 풍미, 생동감 있는 산도, 뛰어난 복합미로 매료시킨다. 아침 일찍 수확하여 포도의 신선한 풍미를 보존한다. 포도는 파쇄하지 않고 제경 후 14일간 저온침용을 거쳐 껍질을 부드럽게 하고 이상적인 추출을 가능하게 한다. 발효는 폐쇄 및 개방형 스테인리스 발효조에서 진행하며, 편치다운과 펌프로버를 병행해 색과 페놀 성분을 충분히 추출한다. 이후 100% 프렌치 오크(60% NEW)에서 12개월간 숙성한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.