

Les Bertrand, Juliéna

레 베르트랑, 줄리에나



생산자 레 베르트랑(Les Bertrand)
품종 가메(Gamay) 100%
등급 AOC Juliéna
생산지 Beaujolais, Bourgogne, 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 James Suckling - 92점(Vint.2019)

➤ 1ha 면적의 점토 및 이회토가 쌓인 퇴적암에서 파생된 복합성분을 함유한 흰색의 토양이다. 유기농법을 시행하는 포도밭으로 고블레(Goblet) 방식의 가지치기, 윤작, 자생적 허브 관리, 그리고 식물 추출물로 병충해를 예방하고 있다. (평균 수령 45년 이상)

➤ 손 수확한 포도는 엄격한 선별 과정을 거쳐, 14-18일 간 저온 탄산 침용 과정을 진행하며 이산화황(SO₂) 및 인공 효모의 사용은 배제한다. 최소 7가지의 레드 와인에 사용된 225L 올드 배럴에 8개월 숙성. 부유물을 중력에 의해 가라앉힌 후 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입한다.

- Color 밝고 선명한 퍼플-루비 컬러
- Aroma 딸기 복숭아 등의 과일과 바이올렛 꽃의 아로마, 계피와 감초 등의 힌트
- Palate 풍부한 과육이 느껴지는 좋은 구조감과 우아함을 지닌 와인이다.
- Pairing 허브와 시트러스에 재운 로스트 치킨, 칠면조 요리, 미몰레프 치즈 등
- Serving Temp. 14-16°C