

Les Bertrand, Fleurie Coup d'Folie

레 베르트랑, 플뢰리 꾸 드 폴리



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

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

▶ 3ha의 비교적 큰 화강암, 모래 및 미세 점토 먼지 입자로 구성된 화강암질 사층으로 구성된 포도밭은 유기농 인증을 받았다. 자생적 허브 관리와 식물 추출물로 병충해를 예방한다. (평균수령 30-60년)

▶ 50kg 전용 바구니로 손 수확한 포도는 엄격한 선별 과정을 거쳐, 10-15일 간 보졸레의 전통적인 세미 탄산 침용 과정을 거치며 이 과정에 이산화황(SO2) 및 인공 효모는 사용하지 않는다. 1/3은 600L 배럴에, 2/3는 500L 배럴에 7-9개월 숙성. 최소 4가지 와인에 사용된 올드 배럴을 사용하며 부유물을 중력에 의해 가라앉힌 후 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입한다. 3~5년 정도의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 밝고 선명한 루비 컬러
- Aroma 갈증을 해소시켜 줄 만큼 풍성한 붉은 과일과 복숭아, 장미 등의 아로마
- Palate 바로 마시기 적절한 밸런스와 섬세함, 우아함을 지니고 있다. 3-5년 정도 숙성 시 더욱 조화롭고 섬세함을 즐길 수 있다.
- Pairing 플럼 소스를 얹은 오리 가슴살, 프로방스 허브를 곁들인 닭, 소프트 치즈
- Serving Temp. 14-16°C