

Les Bertrand, Beaujolais Oh!...

레 베르트랑, 보졸레 오!...



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

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

➤ 0.75ha 규모의 싱글 빈야드는 주로 모래 성분의 화강암질 사층과 점토 심토로 구성되었다. 유기농 인증을 받았으며 비오디나믹 농법으로 전향 중이다. 포도 나무의 재생을 위해 달의 주기에 따른 고블레(Goblet) 방식의 가지치기, 자생적 허브 관리와 식물 추출물로 병충해를 예방한다. (평균수령 60년)

➤ 손 수확한 포도는 엄격한 선별 과정을 거쳐, 20-25일 간 저온(10°C-12°C) 탄산 침용 과정을 거치며, 이 과정에 이산화황(SO₂) 및 인공 효모는 사용하지 않는다. 콘크리트 탱크에서 6개월 숙성, 부유물을 중력에 의해 가라앉힌 후 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입 한다. 'OH!'는 보졸레 내추럴 와인의 개척자인 쥘 쇼베(Jules Chauvet)에 경의를 표하는 의미이다. 와인 스타일은 보졸레의 명장 이봉 메트라(Yvon Metra)의 와인에서 영감을 많이 받았다. 일반적인 보졸레급 이상의 퍼포먼스와 테루아를 표현하는 우아하고 섬세한 스타일로 2~5년 정도의 숙성 잠재력이 있는 와인이다.

- Color 깊은 레드-가넷 컬러
- Aroma 신선한 체리와 살구 등 핵과류의 산도가 좋은 과일의 힌트
- Palate 산뜻한 산도, 깔끔하고 입안에 짝 찬 느낌, 강렬한 과일의 긴 여운
- Pairing 베이컨&버섯 샐러드, 무화과 잎을 곁들인 연어 스테이크, 포크 커틀릿 등
- Serving Temp. 14-16°C