

# Les Bertrand, Saint Amour Les Bambins

레 베르트랑, 생 따무르 레 방벵



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

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

➤ 1.1ha 규모의 포도밭은 Saint Amour 지역의 언덕 Bellevue "Côte de Besset"에 위치하는데 떼루아는 청석(Blue volcanic rock & Blue Schist)으로만 구성되어있다. 오랜 시간 쌓인 사암과 운모편암이 뒤섞여있는 독특한 떼루아는 와인에 구조적이고 스파이시한 캐릭터를 부여한다. 고블레(Goblet) 방식의 가지치기, 자생적 허브 관리와 식물 추출물로 병충해를 예방 (평균수령 20년)

➤ 포도 수확은 가장 잘 익고 건강한 상태의 포도만 손 수확하도록 철저히 관리되며 이후 엄격한 선별 과정을 거친다. 15일 정도 저온(10°C-12°C) 탄산 침용(Semi carbonic maceration) 과정에 이산화황(SO<sub>2</sub>) 및 인공 효모는 사용하지 않는다. 최소 6가지의 레드 와인에 사용된 225L 울드 배럴에서 7-8개월간 숙성. 부유물을 중력에 의해 가라앉힌 후 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입한다. 5~8년 정도의 숙성 잠재력을 보여준다. 'Les Bambins(=어린이)'이란 이름은 이 와인이 만들어진 2017년에 안 베르트랑의 아들 에밀(Emile)이 태어나면서 영감을 받았다고 한다. (4,000병 생산)

- Color 짙은 퍼플-레드 컬러
- Aroma 잘 익은 라즈베리(Raspberry)향과 약간의 향신료, 장미 꽃잎의 힌트
- Palate 블랙 베리류의 달콤함, 미탄산 느낌과 미네랄 백그라운드, 좋은 구조감의 강렬한 타닌과 산도, 적절한 과일의 감미가 어우러져 탁월한 밸런스를 보여준다.
- Pairing 허브를 곁들인 로스트 치킨, 훈연한 소시지, 바비큐 립, 미몰레뜨 치즈 등
- Serving Temp. 14-16°C