

Les Bertrand, Fleurie Coup d'Foudre

레 베르트랑, 플뢰리 꾸 드 푸드르



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

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

➤ 2.5ha의 주로 모래로 구성된 화강암질의 사층으로 척박하고 배수가 잘 되는 산성 토양이라 집중도 높은 와인을 생산할 수 있다. 유기농 인증을 받은 포도밭은 포도 나무의 재생을 위해 달의 주기에 따른 고블레(Goblet) 방식의 가지치기, 윤작, 자생적 허브 등으로 관리되며 포도나무의 평균 수령은 60년 이상이다.

➤ 50kg 전용 바구니로 손 수확한 포도는 엄격한 선별 과정을 거쳐, 17-20일 간 저온 탄산 침용 과정을 거치며 이 과정에 이산화황(SO₂) 및 인공 효모는 사용하지 않는다. 80%는 225L 배럴에, 20%는 600L 배럴에 7-8개월 숙성. 최소 6가지 와인에 사용된 올드 배럴을 사용하며 부유물을 중력에 의해 가라앉힌 후 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입한다. 이후 10개월 안정화 후에 출시되며 와인은 5~8년 정도의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 밝고 선명한 루비 컬러
- Aroma 잘 익은 딸기, 라즈베리 등의 풍부한 과실향에 동반되는 향신료, 플라워 노트
- Palate 섬세한 스타일과 긴 피니쉬가 인상적이고, 시음 끝자락의 미네랄 터치가 매력적
- Pairing 장봉(Jambon) 등의 샤퀴테리, 매콤한 프랑스식 찜닭(Poulet basquaise) 요리 등
- Serving Temp. 14-16°C