

Le Triporteur Blanc

르 트리포터 블랑



생산자	셀리에 드 프린스(Cellier de Princes)
품종	그르나슈(Grenache), 부르블랑(Bourboulenc), 클레레뜨(Clairette), 마르산느(Marsanne), 루산느(Roussane), 쇼비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)
등급	IGP Vacluse
생산지	보클뤼즈(Vaucluse), 론(Rhone), 프랑스

BODY	● ● ● ● ●
SWEET	● ● ● ● ●

수상	2019 빈티지 : Gilbert & Gaillard - Gold Medal 2018 빈티지 : Gilbert & Gaillard - Gold Medal 2017 빈티지 : Gilbert & Gaillard - Gold Medal
----	--

- 샤또 네프 뒤 빠프(Châteauneuf-du-Pape) 주변의 테루아에 위치하는 실리카 점토.
- 일반적인 IGP 보클뤼즈(Vaucluse) 보다 더 제한된 지역, 예전의 Principauté d'Orange (오랑주 공국) 영토에 속했던 와인 생산지로 유서 깊은 지역에서 생산.
- 줄기를 제거한 후 프레스하여 스테인리스 스틸 통에서 14~16°C의 저온에서 발효한다. 산도를 조절하여 신선도와 균형을 최적화하기 위해 젖산 발효를 하지 않는다. 최대의 향기로운 신선도를 유지하기 위해 겨울이 끝날 때 병입한다.

- Color 그린톤의 페일 옐로
- Aroma 화이트 플라워, 자몽, 아카시아, 스톤 프루츠, 이국적인 과일 등 품종별 캐릭터
- Palate 프레쉬한 산미와 그르나슈의 오일리하고 라운드한 느낌이 잘 어우러지고 저온발효를 통해 부각된 각 품종의 인텐스한 플레버가 인상적
- Pairing 조개류와 생선 요리 등 다양한 전채요리와 염소치즈와 좋은 페어링
- Serving Temp. 10-12°C