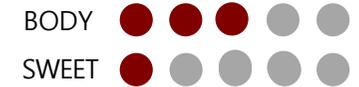


# Les Bertrand, Beaujolais Lantignie

레 베르트랑, 보졸레 랑티니



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



➤ 1ha 작은 면적에 "Bastys(바스티)"라는 이름을 가진 구역에서 포도가 재배된다. 이곳은 해발 500m에 위치하고 있으며, 토양이 화강암과 모래로 구성되어 집중도가 높은 와인이 생산된다. 유기농 인증을 받은 포도나무는 포도밭 1헥타르 당 6,200그루의 포도나무를 식재하여 포도나무 사이에 충분한 공간을 제공한다. 또한 토양을 뒤섞는 경작, 가지치기(Cordon Pruning), 자생적 허브 관리와 식물 추출물로 병충해를 예방한다. 포도나무 평균수령 15년.

➤ 모든 포도는 300kg 수레를 이용하여 오로지 손으로만 수확된다. 수확된 포도는 20일간 저온 탄산 침용(Carbonic maceration) 과정을 거치며, 이산화황이나 인공 효모는 전혀 사용되지 않는다. 이후 와인의 80%는 225리터의 배럴에서, 20%는 대형 배럴(vat)에서 8개월간 숙성된다. 와인은 여과 과정 없이 달의 주기에 따라 정해진 날에 병입된다. 와인은 지금 바로 마셔도 좋지만 2~3년 정도 추가 숙성이 가능한 잠재력을 보여준다.

➤ 랑티니 와인의 캐릭터가 잘 표현된 랑티니의 정석

- Color 짙은 루비 컬러
- Aroma 체리, 라즈베리 등의 붉은 열매 과일 향
- Palate 훌륭한 구조감과 풍부한 풍미가 느껴지는 신선한 와인
- Pairing 차게 먹을 수 있는 육류 혹은 샐러드
- Serving Temp. 14-16°C