

Petit Roy

쁘띠 후와



쁘띠 후와를 설립한 세이치 왕(Seichi Wang)은 중국에서 출생한 뒤 일본인 어머니의 뜻을 따라 11살에 일본으로 건너가 학업을 이어나갔다. 토양을 공부해 학위를 취득한 뒤 일본 와이너리에서 일을 한 뒤 사비니-레-본(Savigny-les-Beaune)에 있는 시몬 비즈(Simon Bize)에서 양조 경력을 쌓으며 본에 있는 CFPPA에서 공부를 이어나갔다. 그 후, 부르고뉴에서 여러 도멘에서 경력을 쌓았는데 2010년에는 도멘 르플레브(Domaine Leflaive), 2011년에는 뭉니에르(Mugnier), 2012년에는 후쏘(Rousseau), 14년부터 16년까지는 시몬 비즈, 그 뒤 라퐁(Lafon)과 샤토 드 뿔리니(Château de Puligny)에서 양조를 했다. 2016년에 사비니 레 본 마을에서 부르고뉴와 알리고떼, 그리고 뽀마르 1헥타 밭을 매입했다. 2017 빈티지가 두번째 수확으로 2헥타르는 소유한 밭에서, 그리고 1.5 헥타르만큼의 포도를 매입해 양조한다. 포도 재배는 철저하게 유기농 방식을 따르며 이산화황은 일절 첨가하지 않는다. 경우에 따라서 화이트 와인에 이산화황을 첨가할 때도 있다. 레드 와인은 100% 전송이 방식(제경을 하지 않고)으로 양조하며 숙성에 있어서 과도한 나무 풍미를 피하기 위해 뉴오크는 사용하지 않으며 도멘 톨로-보(Domaine Tollot-Beaut)로부터 사용한 오크를 매입 하여 숙성한다. 뿌띠 후와의 와인들은 촘촘한 밀도감과 균형감이 매우 좋고 특히나 '순수함' 그 자체를 가장 잘 표현해낸다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

<http://www.vinocus.co.kr/>
02-454-0750