

Vincent Stoffler



뱅상 스토플러의 포도밭은 16헥타르의 크기이며 2개의 큰 지역에서 10개의 빌리지를 가지고 있다. 토양의 다양성을 통해 다양한 종류의 와인을 제공한다. 뱅상 스토플러는 8가지의 알자스 지역의 전통적인 포도를 사용해 35종류의 다양한 와인을 만든다. 이 와인들은 각자 스톤니 한 캐릭터 가졌는지, 그랑크뤼의 밭에서 수확되었는지, 늦은 수확했는지, 수확물 중 엄선된 포도만을 사용했는지에 따라 다양한 특징을 가진다. 모든 포도는 생물학적 농업 규칙에 따라 재배되는데, 이는 합성 제품이나 비료를 사용하지 않는다는 뜻이다.

ECOCERT의 인증을 받은 생물 농업 규칙에 따라 모든 포도밭 재배한다. 살충제를 사용하지 않고 화학적 처리를 하지 않는다. 지반의 유지 및 보수를 위해 쟁기질과 팽이질을 주기적으로 한다. 쟁기질을 통해서 잡초를 제거하고, 팽이질을 통해 하층토에 공기를 쐬어주어 미생물들을 살아있게 한다. 3년마다 약간의 퇴비를 사용하여 땅에 영양을 공급하고 에너지를 공급해 준다. 포도밭 보호를 위해 화학적인 합성 제품은 사용하지 않으며 100년 전이상부터 사용해온 구리 소금, 유황, 프레와 썰기풀 허브차 등을 매우 적은 용량만을 사용함으로써 이루어진다. 수확은 100% 수작업으로 이루어지며 한번의 수확은 5주에 걸쳐 포도의 최적 성숙기에 가장 가까운 포도를 따기 위해 펼쳐진다.

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

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