

## 쌩-조셉 블랑 '리제라스'

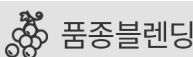
Yves Cuilleron Saint-Joseph Blanc 'Lyseras'



### 막싼느와 후싼느 품종의 완벽한 균형감

#북부론 #이브귀에롱 #막싼느 #후싼느 #선구자 #가성비 #쌩조셉 #리제라스 #화이트와인

브랜드	<a href="#">이브 귀에롱 (Yves Cuilleron)</a>		
지역	프랑스 > <a href="#">발레 뒤론</a> > <a href="#">북부론</a> > <a href="#">쌩 조셉</a>		
품종	<a href="#">북부론 화이트 블렌딩 (Northern Rhône Blending)</a>		
등급	AOC Saint-Joseph		
종류	화이트 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	13.5%



품종블렌딩

[막싼느 \(Marssanne\)](#)

[후싼느 \(Roussanne\)](#)



테루아

샤바네(Chavanay) 마을의 남향/남동향 경사의 언덕에 위치한 모레와 화강암질 토양 포도밭에서 재배한 포도를 사용했다. 리제라스는 리유-디 명칭이 아닌 귀베 이름이다.

## 재배

헥타르 당 8,000-10,000그루의 고밀도 재식을 하며 살충제와 제초제는 일절 사용하지 않고 기후에 따라 여러가지 관리 작업을 한다. 유기농으로만 된 비료를 아주 소량 뿌려 토양의 균형을 잡는 등의 관리를 한다. 수확량 관리를 위해 에퍼이야주( ffeuillage; 잎사귀 제거)와 그린 하베스트를 통해 남은 송이의 최적 성숙도를 달성한다. 봄에 에부르주나주(Ebourgeonnage; 중복 순 제거)를 통해 남은 과실에 에너지를 집중한다.

## 양조

포도 수확은 100% 손으로 이뤄진다. 양조장에서 세밀한 선별 과정을 거친 뒤 [데부르바주](#)(D bourbage; 포도에 묻은 흙 등을 깨끗한 주스로부터 분리하는 작업)작업을 한다. 야생 효모를 그대로 사용하여 오크통에서 알코올 발효와 젖산 발효를 진행한다. 오크통에 9개월간 썬티하주(Soutirage; 랙킹) 없이 미세효모와 함께 숙성한다. 연 평균 16,000병 생산.

## 노트

굉장히 풍성한 스타일로 기분 좋은 과육이 느껴지는 스타일의 와인이다. 코에서는 핵과류 과실과 아카시아 꿀 향이 기분 좋은 노즈를 만들어낸다. 입에서는 과육이 씹히는 느낌과 함께 신선한 과실 풍미가 입안을 꽉 채운다. 신선함과 부드러움의 좋은 조화를 이루고 있다.

## 페어링

풍성한 소스를 곁들인 생선 요리와 최고의 궁합을 보인다.

## 서비스

신선함과 부드러움의 좋은 조화를 이루고 있으며 신선할 때 5년 이내 음용하길 권장한다. 12-14도로 다소 높은 온도에서 즐기는 것을 추천한다.

## 어워드

---

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

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