

## 프리미에 홀 (Macerated White Wine)

Domaine des Amiel Premier Rolle (Vermentino)



### 형제들이 가족의 의미를 담아 만든 내추럴 와인

#도멘데아미엘 #랑그독 #내추럴와인 #비오디나미 #형제 #베르멘티노  
#화이트와인 #프리미에홀 #오렌지와인

브랜드	<a href="#">도멘 데 아미엘 (Domaine des Amiel)</a>		
지역	프랑스 > <a href="#">랑그독</a>		
품종	<a href="#">베르멘티노 (Vermentino)</a>		
등급	Vin de France		
종류	내추럴 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	13.4%

#### 품종블렌딩

[베르멘티노 \(Vermentino\)](#) 100%

#### 재배

Ecocert(유기농), Demeter(비오디나미)

2010년에 심은 어린 포도 나무에서 재배한 포도를 사용한다. 생산량이 굉장히 좋았고 상대적으로 조금 더 가벼운 와인보다 쥬시함이 더 많이 느껴진다. 손으로 10kg 들이 작은 바구니에 직접 수확하며 포도밭에서 1차 선별 과정을 거친다.

#### 양조

포도는 선별장에서 섬세한 선별 과정을 거친 뒤 직접 압착 방식을 통해 주스를 추출한 뒤 아무 첨가물을 첨가하지 않은 채 저장 탱크에 보낸다. 머스트는 약 이틀간 저온에서 **데부르바주**(D bourbage; 디캔팅이라고 하는, 포도에 묻어있는 불순물을 거르는 과정)라는 작업을 거친 뒤 양조 탱크로 이동 해 자연적으로 발효를 시작한다. 온도는 17-20℃로 유지해 천천히 발효가 진행된다. 알코올 발효 마지막에 수 주 동안 와인은 리(lie; 미세 효모 찌꺼기로 와인과 접촉 시 복합미를 준다.)와 함께 숙성 과정을 거친다. 2019년 빈티지 와인에서 젖산 발효는 진행되지 않았다. 이후 와인은 랙킹을 한 뒤 보존을 위해 약간의 이산화황을 첨가했다. 그 후 수개월 간 아주 작은 리와 함께 숙성을 한 뒤 2월 말에 청징과 필터링 없이 병입을 진행했다. 시간이 지나며 침전물이 보일 수 있으며 특히나 저온에 보관할 경우 주석산이 발견될 수 있다. 총 생산량은 2,800병이다.

## 노트

열은 레몬 색을 띠며 주변부로 약간의 녹색 빛을 띤다. 향에서는 시트러스 계열의 과일과 지중해 허브 종류의 풍미가 느껴진다. 팔레트는 신선하고 활기차며 길게 이어지는 피니시가 인상적이다.

### \* 와인의 의미

롤(Rolle)은 남프랑스에서 베르멘티노 품종을 부르는 사투리이다. 우리가 만든 첫 번째 "롤" 품종 와인으로 우리는 언어 유희를 통해 영화나 연극에서 "Premier Role(중요한 역할; 주인공)"라는 말을 연상시키게 만들었다. 이 농담의 마지막으로 우리는 이 와인이 당신의 식사 자리에서 주인공 역할을 할 것이라고 본다.

## 페어링

굉장히 상쾌한 와인으로 식사와 함께 즐기엔 해산물, 특히 구운 생선 요리와 잘 어울리며 크림으로 조리한 요리들과도 좋은 궁합을 보인다.

## 서비스

8-10℃의 저온에서 즐기면 좋고 디캔팅은 불필요하다. 식사를 하며 시간이 지남에 따라 느껴지는 향미의 변화를 느끼기에 좋은 와인이다.

---

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

<http://www.vinocus.co.kr/>

02-454-0750