아 바이아 로제 (딸에게 헌정하는 와인)

Domaine des Amiel A Ba a Ros

형제들이 가족의 의미를 담아 만든 내추럴 와인

#도멘데아미엘 #랑그독 #내추럴와인 #비오디나미 #로제와인 #형제 #아바이아 #가족 #딸 #헌정와인

브랜드	도멘 데 아미엘 (Domaine des Amiel)		
지 역	프랑스 〉 랑그독		
품 종	메를로 (Merlot)		
등 급	Vin de France		
종 류	내추럴 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	13.3%

품종블렌딩

메를로(Merlot),시라(Syrah)

재배

Ecocert(유기농)* Demeter(비오디나미)

20년 수령의 메를로와 시라 품종으로 만들어진 와인이다. 수확량은 헥타르당 35hl로 과실의 집중된 풍미를 부여한다. 10kg 들이 상자에 직접 손수확하며 포도밭에서 1차로 선별작업을 거친다.

양조

포도는 양조장에서 섬세한 선별 과정을 거친 뒤 제경 과정을 거치고 나서 압착을 통해 주스를 추출한 뒤 어떠한 첨가물도 더하지 않은 채 저장 탱크로 이동한다. 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 17-20ºC로 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 상대적으로 빠르게 진행되며 산도를 지키면서도 와인을 부드럽게 만들었다. 그 뒤 와인은 랙킹 과정을 거치며 약간의 이산화황 첨가로 과실의 풍미를 보존했다. 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 가능성이 높아진다. 총 생산량은 2,800병이다.

노트

시라 로제 와인에서 볼 수 있는 "딸기"의 분홍 빛을 지녔다. 코에서는 섬세한 작고 붉은 베리류의 풍미가 느껴진다. 입에서 질감은 부드럽고 우아하며 품질 좋은 화이트 와인을 마시는 것과 같은 느낌을 준다.

* 와인의 의미
바이아는 2016년 2월 3일에 태어난 와인 메이커 조던의 딸의 이름이다. 우리의 주요 로제 와인 레인지로 발전하게 된 이 와인을 통해 우리의 고객들에게 활기를 찾아주고 싶은 열망이 있다. 또한 바이아가 와인을 마실 나이 때 즈음 시작하기 좋은 와인을 만들고 싶었기에 탄생한 와인이다. 딸에게 헌정하는 와인.

페어링

와인만 즐겨도 좋으며 모든 단계의 식사와도 잘 어울린다. 수영할때도 옆에 두고 가볍게 한 잔 하기에 좋은 와인이다.

서비스

10-12ºC 가량 화이트 와인보다 다소 높은 온도로 즐기기 좋다. 어릴 때 즐기기 좋고 디캔팅은 불필요하다.

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

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