

Famille Picard Bourgogne Pinot Noir 2020

파미유 피카르 부르고뉴 피노 누아

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Famille Picard	France-Burgundy	Dry White	Pinot Noir	2020
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	16°- 18°C		Bio-dynamic	

Winery & Wine

Famille Picard의 와인은 피카르 패밀리가 같은 철학을 공유하는 와인 생산자들과 협력하여 생산하는 최고의 귀베 와인입니다. 와인 생산자에게 자신의 와인 양조 지식을 동료들, 즉 자신이 선택한 아펠라시옹을 이끄는 선두주자들의 지식과 비교하는 것만큼 흥미로운 일은 없습니다. "파트너" 와인 생산자는 피카르 가문의 가치인 유기농 와인, 친환경적인 접근 방식, 꼼꼼한 블록별 작업에 동의해야 하며, 이러한 아름다운 관계에서 한정수량 생산되는 와인입니다. 피카르 가문과 그 협력자들이 아름다운 부르고뉴 와인의 보석을 만들고 그 혜택을 애호가들과 나누고자 하는 열망을 보여주고자 하는 와인이 Famille Picard 와인입니다.

2020년은 이른 생육과 복잡한 기후 속에서 탄생한 뛰어난 빈티지입니다. 레드 와인은 깊은 색감과 농축된 구조, 블랙 과일 중심의 풍미와 신선함이 조화를 이룹니다.

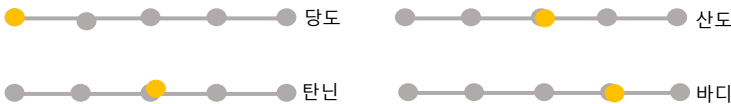
신선하면서도 우아한 레드 와인의 발견

Vinification

석회암 기반의 배수 좋은 토양의 포도밭에서 자란 포도를 손수확하여 선별합니다. 스테인리스 탱크에서 6일간 저온 침용을 진행한 후 30°C로 온도 조절된 탱크에서 알코올 발효와 약 20일간의 침용을 거칩니다. 1~3년 사용 오크 배럴에서 10개월간 앙금위 숙성을 거칩니다.

Tasting Note

섬세함과 순수함이 돋보이는 피노 누아로, 잘 익은 레드 및 블랙 과일의 아로마와 함께 은은한 꽃향 그리고 미묘한 토양의 뉘앙스가 겹겹이 펼쳐집니다. 실키한 질감과 정교하게 다듬어진 타닌, 그리고 생기 있는 산도가 완벽한 균형을 이루며, 우아하고 길게 이어지는 피니시를 완성합니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Fairing

오리가슴살, 치킨 구이, 트러플 파스타, 버섯 리조토, 부드러운 치즈

