

Famille Picard Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Rouge 2017

파미유 피카르 부르고뉴 오프 꼬뜨 드 본 루즈 2017

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Famille Picard	France, Burgundy, Hautes Cotes de Beaune	Dry Red	Pinot Noir	2017
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	16° - 18°C		Bio-dynamic	

Winery & Wine

Famille Picard의 와인은 피카르 패밀리가 같은 철학을 공유하는 와인 생산자들과 협력하여 생산하는 최고의 궤배 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.

2017년 빈티지는 부르고뉴 특유의 우아함을 잘 보여주는 해로 레드 와인은 실키한 타닌과 균형 잡힌 구조가 뛰어난 조화를 이룹니다.

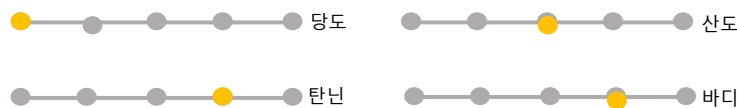
‘마실 적기에 들어선 우아한 부르고뉴 레드 와인 ‘

Vinification

마랑주(Maranges) 지역에 1960~70년대에 식재된 올드바인에서 자란 포도를 손수확하여 선별 및 제경을 거쳐, 온도 조절이 가능한 개방형 탱크에서 전통적인 부르고뉴 방식으로 양조합니다. 이후 15개월 숙성(오크 배럴 및 대형 오크통 12개월 포함)을 진행하며, 병입 전 가벼운 여과를 거칩니다.

Tasting Note

밝은 루비 레드의 아름다운 색, 신선하고 우아한 피노 누아로, 레드 체리와 블랙베리, 은은한 플로럴 아로마가 조화를 이룹니다. 가벼운 스파이스와 흙 내음이 복합미를 더하며, 섬세한 타닌과 생기 있는 산도가 균형을 이루어 미네랄의 풍미가 돋보이는 깔끔한 피니시로 이어집니다.



Analysis

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

Food Fairing

버섯 리조토, 돼지고기, 치킨 구이, 연어 스테이크, 브리, 까망베르 치즈

