

# Les Prés Verts Chardonnay

## 레 프레 베르 샤르도네

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Union des Vignerons	France, IGP Pays d'Oc	Dry Red	Chardonnay	2021
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	8- 10°C			

### Winery & Wine

'레 프레 베르(푸른 초원)': 아름다운 야생의 자연에 헌정한 새롭고 멋진 와인 브랜드

부르고뉴에서 양조학을 공부한 필립 르브랭은 프랑스 남부에서 와인메이커로 일하면서 랑그독 와인의 잠재성을 발견하게 되었습니다. 남프랑스의 포도품종에 대한 완벽한 이해로 부터 각 품종에 알맞은 새로운 토양을 찾아 나섰습니다. 지중해 연안의 잊혀진듯한 마을과 계곡에서 그림 같은 포도밭들을 만났습니다. 야생화가 가득한 푸른 초원에서 깊은 인상을 받은 그는 아름다운 야생의 자연에 바치는 헌정시(詩)와 같은 와인 브랜드 '레 프레 베르'를 만들었습니다. 장신정신으로 순수한 프랑스 전통에 뿌리를 둔 그러나 적당량의 현대성을 가미하여 만든 새롭고 멋진 와인입니다. 재생지로 만든 라벨에서 보이는 꽃은 지중해 해안가에서 만나는 야생화입니다.

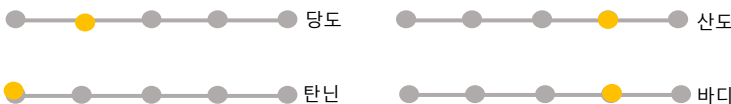
지중해의 자연이 선사하는 매력적인 샤르도네

### Vinification

빼이독(Pay d'Oc)지방의 미디 운하 주변에 위치한 석회석, 이회토의 포도밭으로 배수가 잘 될 뿐 아니라 충분한 물이 필요한 샤르도네에게는 완벽한 떼루아입니다. 완벽한 산도를 지닌 잘 익은 열매를 얻을 수 있어 과일의 향과 크림의 질감과 맛을 지닌 와인을 생산하게 합니다. 시원한 이름 아침에 수확하여 공기 압축으로 부드럽게 압착합니다. 30%는 중간정도 구운 프렌치 오크를 이용하여 숙성하고 신선한 과일향이 살아있는 와인을 만들기 위해 젖산 발효는 하지 않습니다. 4개월간 양금을 저어주며 숙성한 후 병입합니다.

### Tasting Note

진하고 밝은 황금색, 매우 복합적이며 표현이 명확한 와인입니다. 잘 익은 배, 모과의 향이 강렬하며 우아한 바닐라의 향이 뒤따릅니다. 입안에서는 배와 크림의 풍부한 질감이 가득 느껴집니다. 은은한 오크향이 우아하며 균형감이 뛰어난 와인입니다.



### Analysis

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

### Food Pairing

버섯 소스 치킨, 가르보나라 파스타, 클램 차우더, 화이트 트러플 리조토

