Divin Vigneron Sauvignon Blanc

디뱅 비녜롱 소비뇽 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Divin	France, Loire	Non-Alcohol still white	Sauvignon Blanc	

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
<0.5%	8°- 10°C		Vegan	*London Wine Competition: 97점, 'Sauvignon Blanc Of The Year', 'Best Non Alcoholic White Of The Year' 수상, Double Gold Medal 획득 *Concours Mondial de Bruxelles: Gold Medal

Winery & Wine

DIVIN은 프랑스 루아르 지방의 대표 와인 생산자인 빌부아(Villebois)가 2018년 개발한 프리미엄 무알코올 와인 브랜드입니다. 수년간의 연구개발과 전통적인 와인 양조 기술을 바탕으로, 와인의 본연의 향과 풍미를 최대한 유지하는 독자적인 탈알코올 공정을 적용하여 고품질의 무알코올 와인을 생산하고 있습니다. DIVIN은 단순한 와인 대체 음료가 아닌, 고급 와인과 가장 가까운 경험을 제공하는 프리미엄 무알코올 와인을 목표로 하고 있으며, 엄선된 루아르 밸리의 포도와 현대적인 기술을 결합하여 뛰어난 품질을 구현하고 있습니다.

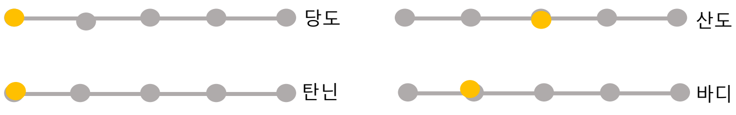
Vigneron Collection : DIVIN의 Vigneron 컬렉션은 엄선된 포도밭과 테루아에서 생산된 세 가지 뀌베로 구성되어 있으며, 프랑스를 비롯한 세계 여러 미식 레스토랑에서 제공되고 있습니다. 전통적인 와인메이킹 기술과 장인정신, 그리고 혁신적인 탈알코올 기술을 결합하여 무알코올 와인의 새로운 기준을 제시합니다.

Vinification

루아르 밸리의 올드 바인 포도밭의 소비뇽 블랑으로 생산합니다. 신선한 과일 풍미를 유지하기 위해 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성한 와인과, 오크 배럴에서 10개월간 숙성한 와인을 블렌딩하여 깊이 있는 베이스 와인을 완성했습니다. 이러한 복합적인 양조 방식은 탈알코올 공정에 가장 적합한 뛰어난 품질의 베이스 와인을 만들어 냅니다. 저온 진공 증류(Vacuum Distillation) 공법과 함께, 탈알코올 공정이 끝난 후 향 성분을 다시 와인에 재통합(Reintegration) 하는 DIVIN만의 독자적인 기술을 적용합니다. 이 혁신적인 공정을 통해 Sauvignon Blanc의 개성을 더욱 풍부하게 표현할 수 있으며, 오크 숙성에서 비롯된 토스트 향, 바닐라 풍미가 조화롭게 어우러져 한층 깊은 복합미를 선사합니다. 이 와인은 최고급 미식 요리를 위해 탄생한 프리미엄 무알코올 와인으로, 품격있는 다이닝 경험을 더욱 특별하게 만들어 줍니다.

Tasting Note

흰 과육의 과일, 배, 블랙커런트, 벚꽃 향과 함께 바닐라, 신선한 오크, 은은한 커피 향이 조화롭게 펼쳐집니다. 입안에서는 드라이하면서도 우아한 스타일을 보여주며, 신선한 산미와 오크 풍미가 아름답게 어우러져 풍부한 질감을 선사합니다. 과일의 생동감과 오크 숙성에서 오는 복합미가 섬세하게 조화를 이루는 프리미엄 스타일의 무알콜 Sauvignon Blanc입니다.



Analysis

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

Food Fairing

치즈를 곁들인 샐러드, 흰살 생선 구이, 판나 코타

Comma, Wine