

# LOVEBLOCK, Marlborough Pinot Gris

## 러블블럭 말보로 피노 그리

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Loveblock	New Zealand Marlborough	Dry White	Pinot Gris	2021
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12.5%	6°- 10 °C	Up to 10 years	Certified organic- BioGRO#5266 Vegan Friendly	Tasting Panel: 93 Vinous: 91 NZ Wine Rater: 5 Stars

### Winery & Wine

뉴질랜드 와인의 거장, 김 크로포드가 자신의 브랜드 '김 크로포드'를 다국적기업에 매각한 후, 포도재배 전문가인 아내와 함께 필생의 역작으로 말보로의 언덕 꼭대기에 조성한 와이너리가 바로 러블블럭입니다. '사랑으로 키워 정성으로 만든다'라는 모토로 타협하지 않고 자연과 포도 그리고 와인메이커의 기술이 최고 품질의 와인을 만들어냈습니다.

러블블럭 피노그리는 김 크로포드 가족이 소유한 싱글빈야드 와인입니다. 유기농 재배를 통해 포도밭의 들꽃이나 풀을 제거하지 않으면 포도나무는 살아남기 위해 성장력을 극대화됩니다. 나무는 튼튼하게 되며 포도알의 크기는 작아져서 맛의 집중도는 높아집니다. 드라이 스타일의 피노그리를 만들기 위해 당도가 높아지지 않도록 포도밭을 관리하여 알코올 도수를 조정합니다.

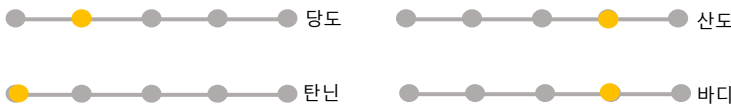
'김 크로포드의 유기농, 싱글 빈야드에서 생산된 향기로운 화이트 와인'

### Vinification

포도는 기계로 수확한 후 즉시 압착하여 주스를 추출하며 이 과정에서 어떠한 보존제도 첨가하지 않습니다. 스테인레스 스틸 탱크에서 유기농 효모로 발효하며 그 중 10%는 Neutral oak barrel에서 발효하고 또 다른 10%는 계란 모양의 콘크리트 탱크에서 발효시킵니다. 이 두 와인들은 젖산발효를 하여 와인에 복합성과 질감을 부여합니다. 양조가 끝난 와인은 안정화 기간을 거친 후 2021년 10월에 병입하였습니다.

### Tasting Note

금빛이 살짝 감도는 연한 색상이며 우아한 멜론의 향에 이어 카모마일과 시트러스의 향이 층을 이루며 나타납니다. 쉬 사라지지 않는 질감, 입안에서의 촉감은 아름다운 과일의 풍미를 더욱 돋보이게 합니다. 매우 복합적이며 여운에서는 젖은 돌과 같은 미네랄이 느껴집니다.



### Analysis

pH 3.55 / TA 5.3 g/l / Residual Sugar 6.1 g/l

### Food Pairing

아시안 푸드, 모든 해산물

