

LOVEBLOCK, Marlborough Sauvignon Blanc

러브블럭, 말보로 소비뇽 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Loveblock	New Zealand, Marlborough	White Wine	Sauvignon Blanc	2022
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic Status & Vegan	Awards &
13.5%	8°- 10 °C	Drink now and through 2025	Certified organic – BioGro #5266 Vegan Friendly	Tasting Panel 93 Wine Enthusiast: 92 Wine Spectator: 90 Vivino 4.0

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 러브블럭입니다.

'사랑으로 키워 정성으로 만든다'라는 모토로 타협하지 않고 자연과 포도 그리고 와인메이커의 기술이 최고 품질의 와인을 만들고 있습니다.

'뉴질랜드 와인의 거장, 김 크로포드가 만든 품격있는, 푸드 프렌들리 오가닉 와인'

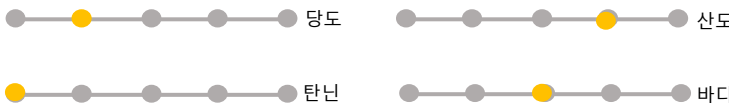
Vinification

포도는 시원한 아침 시간에 (10% 손수확 +90% 기계수확) 포도밭의 토양에 따라 분리하여 수확합니다. 분리 수확된 포도는 각각 따로 양조합니다.

그 중 소량의 포도는 사용한 적이 있는 프랑스 오크 배럴에서 발효하며, 약 10%는 자연발효, 30% 정도는 탱크에서 젖산 발효를 거치게 합니다. 발효 후 최고의 와인만을 선별을 거쳐 블렌딩하여 러브블럭을 완성하게 됩니다.

Tasting Note

초록빛과 금빛이 감도는 맑은 화이트 와인으로 복숭아 통조림, 파인애플, 신선한 허브, 인동덩굴 꽃, 엘더베리 꽃 향이 흑하고 올라옵니다. 흰복숭아, 멜론의 풍미가 폭발하듯 입안을 가득 채웁니다. 구즈베리, 그린 애플, 녹차, 잘 익은 허브도 존재감을 나타냅니다. 상큼한 감귤과 미네랄의 여운이 길게 남는 가운데, 직선적인 산도는 크림과 같은 부드러운 질감과 균형을 이룹니다.



Analysis

pH 3.27 / TA 3.38 g/l / Residual Sugar 6.53 g/l

Food Pairing

굴, 해산물, 봉골레 스파게티, 치킨 요리

