

Famille Picard Meursault 2017

파미유 피카르 뫼르소

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Famille Picard	France-Burgundy-Meursault	Dry White	Chardonnay	2017
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	8°- 10°C		Bio-dynamic	

Winery & Wine

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

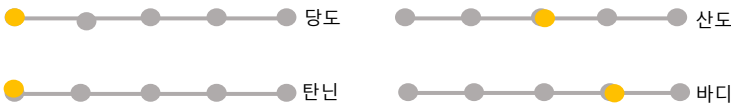
‘마실 최절정기에 이른 강렬하고도 우아하고 아름다운 뫼르소 화이트 와인 ‘

Vinification

파미유 피카르의 뫼르소 포도밭은 석회암과 이회토의 토양으로 최고 품질의 샤르도네를 생산합니다. 수확은 손으로 진행하며, 포도는 선별 과정을 거칩니다. 포도는 파쇄하지 않고 공기압 프레스를 사용하여 부드럽게 압착합니다. 이후 포도즙은 상온에서 12시간 동안 침전 과정을 거칩니다. 발효는 미세한 앙금(fine lees)과 함께 진행되며, 30%는 새 오크 배럴에서, 70%는 한 차례 사용한 오크 배럴에서 이루어집니다. 오크 배럴에서 15개월간 숙성합니다. 2017 빈티지는 샤르도네의 가장 우아한 표현 중 하나로 평가되며, 완벽한 균형감과 함께 매우 풍부한 향을 보여줍니다.

Tasting Note

Côte de Beaune 의 이 명망 높은 아펠라시옹이 지닌 화이트 와인의 정수를 그대로 보여주는 와인입니다. 금빛 반짝임이 감도는 밝고 우아한 색조를 띠며, 2017 빈티지는 뛰어난 성숙도와 균형감으로 잘 알려져 있으며, 표현력이 풍부하면서도 우아한 스타일의 와인들을 탄생시켰습니다. 오크 배럴에서 이루어지는 양조 과정은 아로마의 복합미를 더해주며, 흰 과육의 과일, 흰 꽃, 구운 헤이즐넛, 그리고 신선한 버터를 연상시키는 은은한 뉘앙스가 조화를 이룹니다.



Analysis

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

Food Fairing

새우, 랍스터, 치킨 파스타, 치킨, 버섯 리조토, 부드러운 치즈

