

Famille Picard Saint-Aubin 1er Cru Blanc 2013

파미유 피카르 생 또뱅 프르미에 크뤼 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Famille Picard	France, Burgundy, Saint-Aubin	Dry White	Chardonnay	2013
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	8°- 10°C		Bio-dynamic	Vivino: 4.2

Winery & Wine

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

2013년은 뛰어난 빈티지로 군더더기 없는 직선적이고 순수한 스타일의 화이트 와인이 생산된 해였다. 전통적인 부르고뉴의 품격의 뛰어난 화이트 와인으로 평가받고 있다.

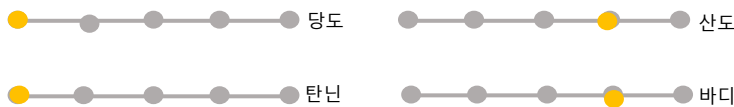
'특별한 순간을 위한 숙성된 부르고뉴 화이트 와인 '

Vinification

석회질이 많은 토양에 1970년대 중반에 식재된 포도밭으로 바이오 다이나믹 농법으로 재배합니다. 순수확한 포도를 전통적인 부르고뉴 방식으로 양조합니다. 온도 조절이 가능한 개방형 발효조를 사용하여 포도의 순수한 개성과 테루아의 특성을 온전히 표현합니다. 18개월 동안 양금과 함께 숙성되어 깊이와 복합미를 더합니다. 90% 오크통에서 (새 오크통 30% + 2년 사용 오크통 70%) 숙성되어 구조감과 우아함을 부여하며, 10%는 암포라에서 숙성되어 보다 순수하고 생동감 있는 풍미를 완성합니다. 이후 스테인리스 탱크에서의 추가 숙성을 통해 균형감과 정제된 마무리를 완성합니다. 2013 빈티지는 직선적이고 꾸밈없는 스타일의 화이트 와인으로 평가받고 있다.

Tasting Note

풍부함과 신선함을 동시에 갖춘 샤르도네로, 시트러스와 사과, 흰색 꽃향기가 강렬하고도 우아합니다. 버터와 헤이즐넛, 부싯돌을 연상시키는 미네랄리티가 겹겹이 더해집니다. 크림마한 질감은 생기있는 산도와 절묘한 균형을 이루어 은은한 소금기가 살짝 느껴지는 집중도가 높은 피니시로 이어집니다.



Analysis

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

Food Fairing

랍스터, 왕새우, 크림 파스타, 트러플 파스타, 크림소스 치킨, 브리, 콩떼

