

Domaine Picard Saint Aubin 1er Cru Rouge 2018

도멘 피카르 생 또뱅 프르미에 크뤼 루즈

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine Picard	France, Burgundy, Saint-Aubin	Dry Red	Pinot Noir	2018
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14.5%	16° - 18°C		Bio-dynamic	

Winery & Wine

샤샤뉴-몽라세에 위치한 도멘 피카르는 1951년에 설립되었으며 전통적인 부르고뉴 테루아 와인을 생산하는 것으로 유명합니다. 루이 펠릭스 피카르가 2헥타르 규모의 포도밭으로 시작하였으며 아들 미셸이 15세가 되자 학업을 중단하고 아버지의 사업에 동참하도록 하였습니다. 미셸은 와인에 대한 자신의 열정을 발견하고 부르고뉴 곳곳을 누비며 와이너리와 와인메이커들을 탐구하였습니다. 1970년대 초, 와인메이커 가문 출신인 아내 릴리안과 함께 가업을 이어받았습니다. 오늘날 그들의 딸 프랑신과 아들 가브리엘 피카르가 이 와이너리의 새로운 장을 써 내려가고 있습니다. 피카르 가문은 위대한 와인을 만들어 온 부르고뉴의 오랜 전통을 고수하고 새로운 트렌드에 편승하지 않습니다. 최고의 테루아, 엄격한 포도밭 관리, 그리고 생산량 제한이 바로 그들의 "비밀"입니다.

현재 코트 드 본과 코트 샬로네즈에 135헥타르의 포도밭을 소유하고 있으며, 샤샤뉴-몽라세, 생-또뱅, 필리니-몽라세, 알록스-코르통의 최고급 "클리마" 포도밭을 포함하고 있습니다.

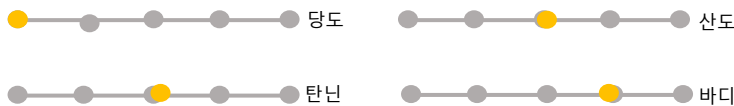
'특별한 날을 위한 부르고뉴 프르미에 크뤼 레드 와인'

Vinification

최상위 유기농법인 바이오 다이나믹 방식으로 재배한 포도를 작은 상자에 조심스럽게 손으로 수확한 후, 선별대에서 분류한 후 줄기를 완전히 제거합니다. 포도는 작은 스테인리스 스틸 케이스에 담겨 운송되어 원재료의 손상 없이 최상의 상태를 유지합니다. 개방형 온도 조절 탱크에서 전통적인 부르고뉴 방식으로 양조합니다. 15개월 숙성(나무통 숙성 12개월 포함, 20% 새 통 사용)하며 가벼운 여과를 거친 후 병입합니다. 2018년 빈티지는 피노 누아가 매우 잘 익어 짙은 루비색을 띠며 탄탄한 탄닌 구조를 지니고 있습니다. 숙성 잠재력이 뛰어난 빈티지입니다.

Tasting Note

아름답고 선명한 진홍색. 과일 향이 코를 찌릅니다. 입안 가득 풍부한 풍미가 느껴집니다. 섬세한 구조감과 복합적인 과일 향, 그리고 숙성된 풍미가 어우러집니다. 시간이 지날수록 풍성하고 화려한 향이 인상적인 와인입니다.



Analysis

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

Food Pairing

비프 부르기뇽, 숙성 치즈, 버섯 요리

