

Les Prés Verts Pinot Noir

레 프레 베르 피노 누아

| Producer | Region | Style | Varietal | Vintage |
|---------------------|-----------------------|-----------|-----------------|---------|
| Union des Vignerons | France, IGP Pays d'Oc | Dry Red | Pinot Noir | 2020 |
| Alcohol | Serving Temperature | Cellaring | Organic & Vegan | Awards |
| 13% | 16°- 18°C | | | |

Winery & Wine

'레 프레 베르(푸른 초원)' : 아름다운 야생의 자연에 헌정한 새롭고 멋진 와인 브랜드

부르고뉴에서 양조학을 공부한 필립 르브랭은 프랑스 남부에서 와인메이커로 일하면서 랑그독 와인의 잠재성을 발견하게 되었습니다. 남프랑스의 포도품종에 대한 완벽한 이해로 부터 각 품종에 알맞은 새로운 토양을 찾아 나섰습니다. 지중해 연안의 잊혀진듯한 마을과 계곡에서 그림 같은 포도밭들을 만났습니다. 야생화가 가득한 푸른 초원에서 깊은 인상을 받은 그는 아름다운 야생의 자연에 바치는 헌정시(詩)와 같은 와인 브랜드 '레 프레 베르'를 만들었습니다. 장신정신으로 순수한 프랑스 전통에 뿌리를 둔 그러나 적당한 현대성을 가미하여 만든 새롭고 멋진 와인입니다. 재생지로 만든 라벨에서 보이는 꽃은 지중해 해안가에서 만나는 야생화입니다.

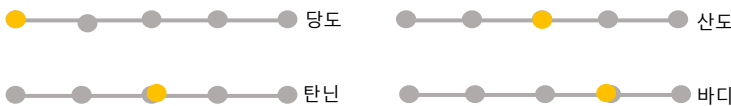
어디서나 편하게 즐기는 가성비 최고의 피노 누아 와인, 퍼펙트 써머 레드 와인

Vinification

랑그독의 서쪽에 위치한 포도밭으로 덥고 건조한 지중해성 기후와 피레네 산맥에서 불어오는 시원한 바람의 영향을 받습니다. 수확기에 다른 포도 품종보다 좀 더 빨리 수확하여 양조장에 도착하자마자 선별을 거친 후 줄기를 제거합니다. 26-28도로 조절된 탱크에서 발효하며 15일 동안 매일 아래 위로 섞어 색상과 타닌이 잘 우러나게 합니다. 역시 스테인레스 스틸 탱크에서 젖산발효를 하며 앙금 위 숙성을 거친 후 병입합니다.

Tasting Note

반짝이는 루비레드의 색상, 검은색 과일, 야생 딸기, 라즈베리의 향이 힘차게 올라오며 우아한 장미꽃잎의 향이 어우러집니다. 입안에서는 매끄러운 타닌, 부드러운 구조감이 느껴지며 블랙페퍼, 검은색 과일의 아로마가 여운으로 남습니다.



Analysis

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

Food Pairing

오리고기, 양고기, 버섯 파스타

