

Duchesse des Pastres Pinot Noir

듀체스 데 빠스트르 피노 누아

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Union des Vignerons	France, Pays d'Oc	Dry Red	Pinot Noir	2021
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	16°- 18°C			Vivino: 3.8, Among top 10% of all wines in region

Winery & Wine

듀체스 데 빠스트르 : 세계 와인 소비자들의 입맛을 사로잡고자 출시한 뛰어난 품질과 좋은 가격의 와인 브랜드, 랑그독의 떼루아의 진면목을 발견하게 하는 와인.

수석 와인메이커 에릭 루르는 보르도의 샤토 빠쁘 클레망을 비롯하여 여러 와이너리에서의 경험을 바탕으로, 자신의 팀과 함께 프랑스에서 가장 오래된 와인 생산지역이자 프랑스 와인의 신세계라 할 수 있는 랑그독 지방에서 최고의 떼루아를 지닌 포도밭을 찾아 냈습니다. '목동들의 공작부인'이라는 뜻의 듀체스 데 빠스트르는 인적개입을 최소화한 떼루아 와인으로 좋은 품질과 좋은 가격의 프랑스 와인으로 국제적인 인정을 받고자 합니다.

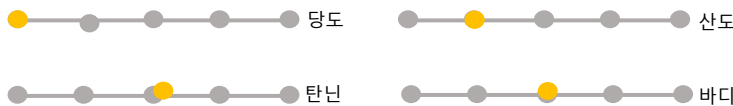
랑그독 피노 누아의 놀라운 발견, 부르고뉴 와인에 연연하지 않을 극강의 가성비 와인

Vinification

수확기가 되면 가장 먼저 수확하는 품종으로 양조장에 도착하는 즉시 선별하여 제경합니다. 발효는 26-28도에서 15일 동안 진행되며 매일 아래 위로 저어 줍니다. 색깔과 탄닌이 잘 우러나오도록 하기 위함입니다. 스테인레스 스틸 탱크에서 젖산발효를 하며 양금 위 숙성을 거친 후 병입합니다.

Tasting Note

반짝이는 아름다운 루비 레드색, 검은색 과일의 향이 강렬하게 올라오며 야생 딸기, 라즈베리의 향이 느껴집니다. 장미꽃잎의 우아한 향이 귀족적입니다. 매끄러운 탄닌으로 부드러운 구조감이 입안을 어루만지며 잘 익은 검은 과일과 검은 후추의 향이 피니시를 길게 장식합니다.



Analysis

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

Food Pairing

오리고기, 양고기, 버섯 파스타

