

Domaine Picard Saint Aubin 1er Cru Blanc 2016

도멘 피카르 생 또뱅 프르미에 크뤼 블랑

| Producer | Region | Style | Varietal | Vintage |
|----------------|-------------------------------|-----------|-----------------|---------|
| Domaine Picard | France, Burgundy, Saint-Aubin | Dry White | Chardonnay | 2016 |
| Alcohol | Serving Temperature | Cellaring | Organic & Vegan | Awards |
| 13% | 12°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.

‘마실 최적기에 들어선 부르고뉴 화이트 와인’

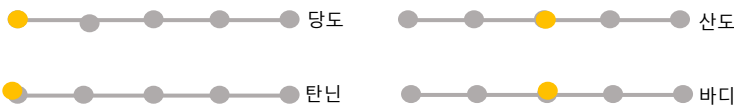
Vinification

이 포도밭은 샤샤뉴 몽라세 지역의 해발 250m에 위치하고 있으며 석회암 토양으로 포도나무는 1970년대 중반에 심어졌습니다. 최상위 유기농법인 바이오 다이내믹 방식으로 재배되며 포도는 나무 상자에 담아 손으로 수확하고, 필요한 경우 선별대에서 선별합니다. 포도를 통째로 압착하는 과정은 2시간 30분 동안 진행됩니다. 스테인리스 스틸 통에서 12도의 온도에서 하룻밤 동안 안정화시킨 후 오크통에서 알코올 발효(전통 부르고뉴 양조 방식)를 진행합니다. 발효 후 18개월 동안 양금위 숙성을 하며 그 중 10개월은 오크배럴(부르고뉴 228L 배럴과 1HL 배럴)에서 숙성하였습니다.

Tasting Note

순수함과 에너지가 넘치는 와인입니다. 섬세하고 풍부한 바디감에, 은은한 백악질의 여운이 아름답게 어우러진 프르미에 크뤼는 조화롭고 우아하며, 풍부한 산미와 함께 입안 가득 느껴지는 풍미가 일품입니다.

2016 빈티지는 훌륭한 균형감, 우아함, 섬세함, 그리고 구조감이 특징입니다.



Analysis

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

Food Pairing

구운 생선, 크림소스를 곁들인 생선 요리, 가금류 스투, 해산물 요리

