

# Les Prés Verts Cabernet Sauvignon

## 레 프레 베르 까베르네 소비뇽

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Union des Vignerons	France, IGP Pays d'Oc	Dry Red	Cabernet Sauvignon	2021
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	18°- 20°C		Organic	

### 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 적당량의 현대성을 가미하여 만든 새롭고 멋진 와인입니다. 재생지로 만든 라벨에서 보이는 꽃은 지중해 해안가에서 만나는 야생화입니다.

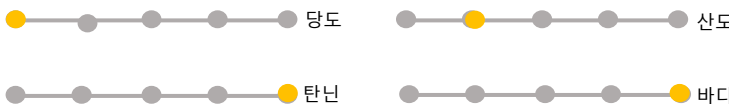
지중해의 특별한 토양이 만드는 매력적인 까베르네 소비뇽, 가격대비 뛰어난 품질의 와인

### Vinification

늦여름 햇살이 가득한 낮과 시원한 밤의 혜택을 받는 포도밭에서 자란 까베르네 소비뇽이 완숙에 이르렀을 때 수확하여 자연적인 산도와 과일향이 풍부한 포도를 얻습니다. 줄기를 제거하고 파쇄한 후 콘트리트 탱크에서 3개월간 침용합니다. 숙성과정이 매우 특별합니다. 3개월간 프렌치 오크통에서 숙성하여 부드러운 탄닌과 구운빵의 풍미를 얻고, 이후 3개월은 미국산 오크통에서 숙성하여 다크 초콜렛과 바닐라의 풍미를 얻습니다.

### Tasting Note

진한 루비색으로 블랙커런트, 자두, 담배잎, 다크초콜렛의 아로마를 힘차게 표출하는 와인으로 놀라울 정도의 복합미를 보입니다. 피니시에서는 섬세한 탄닌과 풍부한 바닐라의 풍미가 오래 남는 힘차고 남성적인 풀바디 와인입니다.



### Analysis

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

### Food Pairing

소고기 찜, 매운 소시지 요리, 라타뚜이

