Famille Picard Nuits Saint Gerorge Rouge 2018

파미유 피카르 뉘 생 조르주 루즈

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Famille Picard	France, Burgundy, Nuit-Saint-Georges	Dry Red	Pinot Noir	2018

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	16°- 18°C	Up to 2035	Bio-dynamic	

Winery & Wine

Famille Picard의 와인은 피카르 패밀리가 같은 철학을 공유하는 와인 생산자들과 협력하여 생산하는 최고의 뀌베 와인입니다. 와인 생산자에게 자신의 와인 양조 지식을 동료들, 즉 자신이 선택한 아펠라시옹을 이끄는 선두주자들의 지식과 비교하는 것만큼 흥미로운 일은 없습니다. " 파트너" 와인 생산자는 피카르 가문의 가치인 유기농 와인, 친환경적인 접근 방식, 꼼꼼한 블록별 작업에 동의해야 하며, 이러한 아름다운 관계에서 한정수량 생산되는 와인입니다. 피카르 가문과 그 협력자들이 아름다운 부르고뉴 와인의 보석을 만들고 그 혜택을 애호가들과 나누고자 하는 열망을 보여주고자 하는 와인이 Famille Picard 와인입니다.

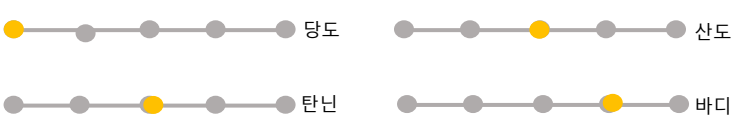
'특별한 순간을 위한 고급 부르고뉴 레드 와인'

Vinification

자갈이 섞인 미사토와 충적토 토양의 포도밭에서 자란 피노 누아를 손수확하여 포도를 선별하고 줄기를 제거합니다. 5일간 6-8°C의 저온 침용하는 동안 저온에서 예비 발효가 이루어집니다. 스테인리스 스틸 탱크에서 30°C 온도에서 펌핑없이 발효합니다. 20일간 침용하여 공기 압착으로 와인을 생산합니다. 30%는 새 오크통, 70%는 기 사용한 오크통에서 15개월 동안 앙금 위 숙성을 합니다. 2018년 빈티지는 좋은 날씨 덕분에 품질이 매우 좋고, 농축된 맛과 아름다운 구조의 타닌을 지닌 와인이 생산되었습니다.
현재 마실 적기에 들어섰으며 2030-35년 절정기를 맞을 것으로 예상됩니다.

Tasting Note

아름답고 선명한 진홍색으로 과일 향이 강렬하게 올라옵니다. 입안 가득 풍부한 풍미가 느껴집니다. 섬세한 구조감과 복합적인 과일 향, 그리고 숙성된 풍미가 어우러집니다. 1시간 동안 가볍게 디캔팅하면 향이 완전히 표현됩니다. 시음할 때, 깊고 빛나는 색깔을 살펴보고, 체리, 블랙베리, 덤불의 매혹적인 향을 맡아보세요. 입안에서는 둥근 볼륨, 균형, 그리고 마무리의 긴 여운을 감상해보세요



Analysis

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

Food Fairing

쇠고기 찜, 무화과 소스 오리 요리, 숙성 치즈, 꼬꼬뱅(레드 와인에 졸인 닭고기 요리)

Comma, Wine