

Famille Picard Saint Aubin 1er Cru Rouge 2015

파미유 피카르 생 또뱅 프르미에 크뤼 루즈

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Famille Picard	France-Burgundy-Saint-Aubin	Dry Red	Pinot Noir	2015
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	16°- 18°C		Bio-dynamic	

Winery & Wine

Famille Picard의 와인은 피카르 패밀리가 같은 철학을 공유하는 와인 생산자들과 협력하여 생산하는 최고의 귀베 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.

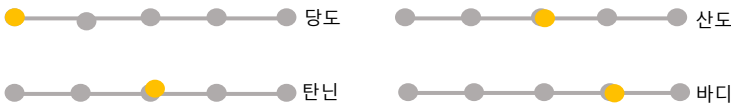
‘2015년은 그야말로 완벽한 포도가 수확된 해로 비교할 수 없는 복합적인 아로마를 지닌 와인 ’

Vinification

가파른 경사의 백악질 토양에서 1970년대 식재된 포도나무를 바이오디نام믹 방식으로 재배합니다. 포도는 손수확하며 소형 상자에 담아 엄격한 선별을 거쳐 완전 제경합니다. 온도 조절이 되는 개방형 탱크에서 전통적인 부르고뉴 방식으로 양조합니다. 이후 총 15개월 숙성기간 동안, 그중 40%는 새 오크 배럴, 30%는 1회 사용 배럴, 30%는 2회 이상 사용 배럴에서 숙성하여 복합미와 균형을 완성합니다.

Tasting Note

2015년 빈티지는 강렬하고 선명한 색상을 지니며, 에너지 넘치는 스타일로 비교할 수 없는 복합적인 아로마를 드러냅니다. 잘 익고 풍성한 붉은 과일의 뉘앙스가 돋보이며, 완벽한 성숙도를 반영한 실키하고 부드러운 탄닌이 균형감과 우아함을 완성합니다. 풍부하고 깊이감 있는 질감을 보여주며, 탄탄한 타닌과 균형 잡힌 산도가 조화를 이루어 강건하면서도 우아하게 이어지는 피니시를 완성합니다.



Analysis

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

Food Fairing

오리 가슴살, 허브 크러스트 양고기, 소고기 안심 스테이크

