

Les Bertrand, Fleurie Cuvée du Chaos

레 베르트랑, 플뢰리 퀴베 뒤 카오스



생산자 레 베르트랑(Les Bertrand)
품종 가메(Gamay) 100%
등급 AOC Fleurie
생산지 Beaujolais, Bourgogne, 프랑스



BODY ● ● ● ● ● ●
SWEET ● ● ● ● ● ●

➤ 2.5ha의 주로 모래로 구성된 화강암질의 사층으로 척박하고 배수가 잘 되는 산성 토양이라 집중도 높은 와인을 생산할 수 있다. 비오디나믹 농법을 적용(500, 501 등)하며 유기농 인증을 받은 포도밭에서 포도 나무의 재생을 위해 달의 주기에 따른 고블레(Goblet) 방식의 가지치기, 윤작, 자생적 허브 관리, 식물 추출물(쐐기풀, 떡갈매 등)로 병충해를 예방한다. 포도나무의 평균 수령은 40-60년이다.

➤ 50kg 전용 바구니로 손 수확한 포도는 엄격한 선별 과정을 거쳐, 일체의 다른 조작 없이 20-25일 간 저온 탄산 침용(약 10-12°C)을 진행하며 이산화황(SO2) 및 인공효모의 사용은 배제한다. 최소 10가지 와인에 사용된 매우 오래된 600L 배럴에 8개월 숙성. 부유물을 중력에 의해 가라앉힌 후 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입한다. 5~8년 정도의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 생동감 있는 밝은 루비 컬러
- Aroma 폭발적으로 느껴지는 붉은 과일의 아로마
- Palate 가벼운 스타일이나 과일이 잘 드러나며, 5-8년 정도의 숙성 잠재력을 지녔다.
- Pairing 파테(pâté), 장봉(Jambon) 등의 샤퀴테리, 수제 소시지, 브리(Brie) 등의 치즈
- Serving Temp. 14-16°C