

Lingua Franca, The Plow Pinot Noir

링구아 프랑카, 더 플로우 피노 누아



생산자	Lingua Franca
품종	피노 누아(Pinot Noir) 100%
등급	AVA Eola-Amity Hills
생산지	에올라 아미티 힐즈(Eola-Amity Hills), 윌라메트 밸리(Willamette Valley), 오리건, 미국

BODY ●●●●●

SWEET ●●●●●

수상	2025 James Suckling - 93점(Vint.2023)
	2024 Wine Advocate - 95점(Vint.2021)
	2024 Wine Spectator - 94점(Vint.2021)
	2023 Jeb Dunnuck - 98점(Vint.2021)
	2023 Wine Advocate - 95+점(Vint.2019)
	2022 James Suckling - 92점(Vint.2019)
	Wine Spectator - 94점(Vint.2019/2018/2017/2016)

- The Plow 2021의 포도는 포도나무에 추가 에너지를 전달하고 맛에 복합미를 더해주는 큰 자갈층이 있는 Gelderman-Jory 토양의 세 개의 상부 블록에 마살 셀렉션(massal selection)을 통해 식재된 클론 PN777가 사용된다. 이곳에서 재배된 와인은 와이너리 와인 중 가장 균형이 잘 잡혀 있고 흥미로운 와인이다.
- 손수확 후 빈야드에서 분류된 포도는 분쇄 패드에서 다시 분류된다. 손으로 수확 및 분류, 줄기 제거된 포도는 스테인리스 스틸 및 콘크리트 발효 탱크에 채워진 후 야생 효모와 함께 자연 발효가 진행된다. The Plow 2021의 포도 중 25%는 줄기가 제거되지 않고 클러스터 전체가 사용되었다. 캡 관리는 부드러운 펌프 오버로 시작하고 필요에 따라 발로 전통적인 피자주(Pigeage)로 수행. 와인의 25%는 뉴 오크, 75%는 올드 프렌치 오크 바리크에서 각각 12개월 동안 숙성된 후, 밀폐된 탱크에 블렌딩되어 5개월간 추가 숙성을 거친 후 병입된다.

· Color	맑은 루비 레드 컬러
· Aroma	삼나무, 장미, 곰보버섯, 포르치니 버섯, 블랙 커런트, 바닐라, 흑연 향
· Palate	블랙/레드 체리, 계피, 바닐라, 홍차, 자두 향, 벨벳 같은 탄닌 길고 라운드한 피니쉬
· Pairing	양고기, 구운 오리,립아이 스테이크와 등심 스테이크 , 포르케타, 소테 등
· Serving Temp.	14-16°C