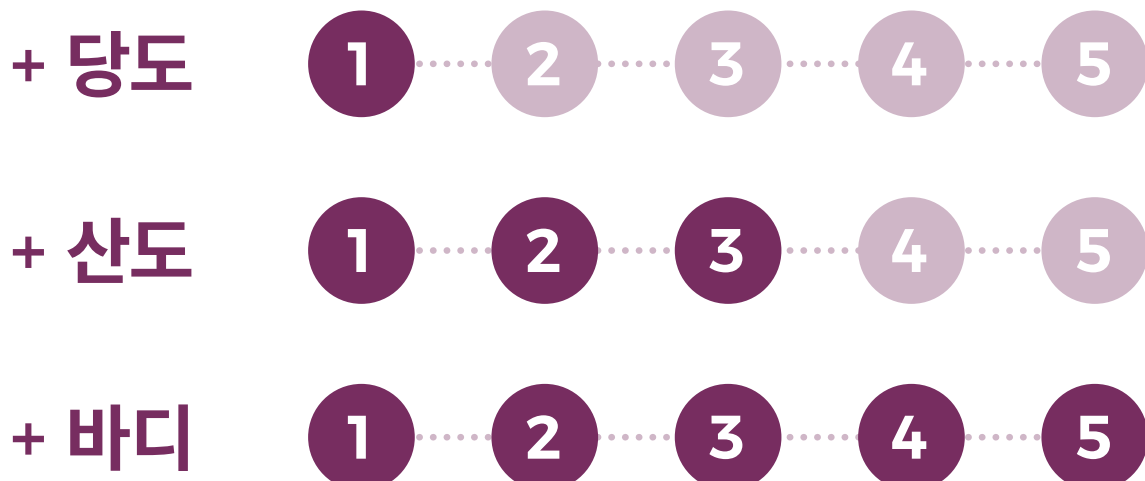




Extra Libre

엑스트라 리브르

유기농 재배한 포도에 어떤 첨가물도 넣지 않은 내추럴 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 까오르 / 샤토 뒤 세드르
Grape Variety	말벡 90%, 메를로 10%
Capacity	750ml
Food Matching	와인 자체로 즐기거나 푸아그라, 치즈, 가금류나 육류요리 등 다양한 음식과 매칭 가능

Information

짙은 보랏빛을 띠고 있으며 검붉은 베리 류의 풍성한 향과 프루티하고 부드러운 맛, 신선함을 즐길 수 있는 와인이다. 선별 수확한 포도의 잎과 줄기를 제거해 30일 동안 마세라시옹 과정을 거친다. 콘크리트 탱크에서 젖산발효하며 12개월 간 오크통에서 숙성한다. 프루티한 맛을 살리기 위해 새 오크는 사용하지 않는다.

자연효모만 사용하며 이산화황을 전혀 넣지 않는 내추럴 와인으로 신선하게 바로 즐기기 좋은 타입이다.

Awards

+ 2015 | La Revue du Vin de France 15.5/20점

Tip

내추럴 와인(Natural Wine)이란 포도재배에서 와인메이킹까지 모든 과정에서 일체의 화학제품을 사용하거나 인위적인 무언가를 하지 않고 만드는 와인을 뜻한다. 모든 포도는 유기농 혹은 바이오 다이내믹 농법으로 재배된 것만을 사용하게 되며, 자연에서 얻어지는 효모만을 이용해 양조한다. 이산화황을 포함한 어떤 첨가물도 쓰지 않으며 심지어 최소한의 필터링이나 정제(fining) 작업도 하지 않는다.