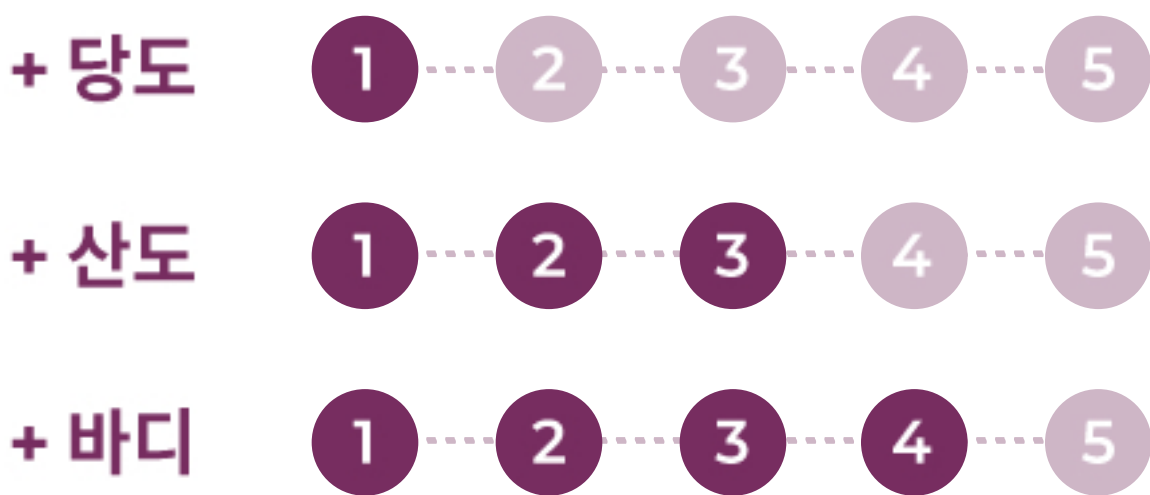




Marcel Deiss Alsace Blanc Complantation

마르셀 다이스 알자스 컴플랜테이션

알자스 Top 3,
바이오다이나믹의 선구자



Point

- 알자스 재배 품종 13종이 모두 필드블렌딩 된 마르셀 다이스의 시그니처 와인
- The Art of Complantation: 밭에 여러품종을 섞어 생물학적 다양성을 보존하는 필드블렌딩 농법
- 품종을 와인 이름으로 쓰는 여타 알자스 와이너리와 달리 떼루아를 와인이름으로 사용

Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 알자스 / 마르셀 다이스
Grape Variety	알자스 AOC 화이트 와인 품종 13종
Capacity	750ml
Food Matching	해산물 요리, 흰살고기 요리

Information

도멘 마르셀 다이스의 밭에서 수확한 포도로만 양조하며 알자스 떼루아의 깊이를 고스란히 나타내고 있는 와인이다. 생동감 있으면서도 프루티한 노즈에 레몬, 흰 꽃, 파인애플이나 황도 계열 노트가 어우러진다. 팔레트는 섬세하면서도 과실향이 두드러지고 숙성된 와인의 풍부함과 역동감과 동시에 프레시함도 느껴진다.

Awards

2015: Robert Parker 88점

Tip | 컴플랜테이션은 같은 토양에 포도품종을 섞어 재배하는 기술로, 포도품종 구분이 나타나기 이전부터 사용된 양조기술이다. 특히, 마르셀다이스 컴플랜테이션은 알자스 지역에서 사용되는 13종의 포도를 모두 사용하여 알자스 떼루아를 고스란히 담고 있다.