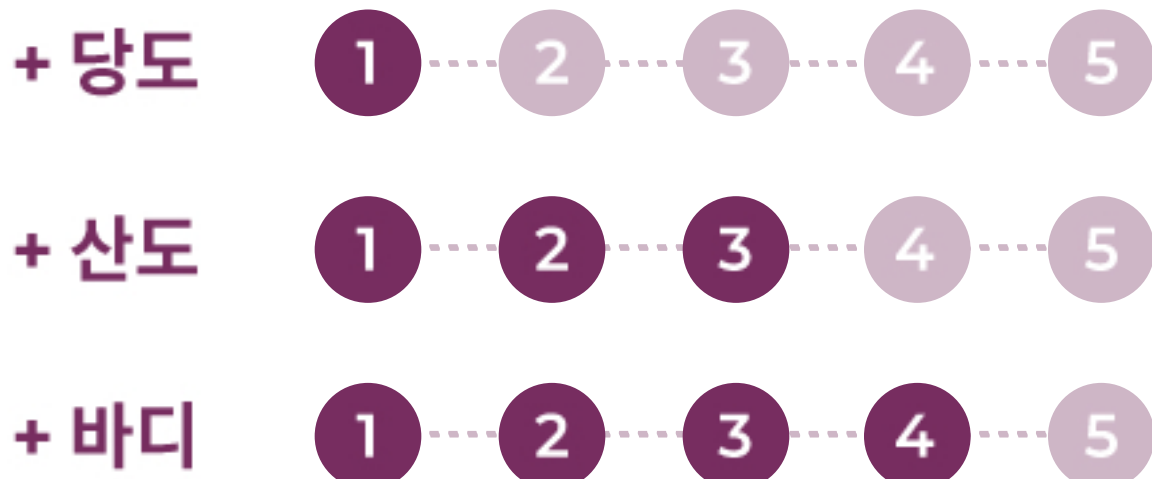




Saint-Clair Pioneer Block 14
Doctor's Creek Marlborough Pinot Noir

생클레어 파이오니어 블락 14 피노누아

말보로 싱글빈야드 혁신
파이오니어 블록



Point

- 세심한 구획별 관리와 품질을 추구
- 싱글 빈야드 피노누아, 10개월 간 프랑스산 오크통에서 숙성
- 고기 뿐만 아니라 참치, 붉은 생선과도 잘 어울리는 피노누아

| | |
|------------------|--|
| Type | 레드 와인 |
| Country / Winery | 뉴질랜드 > 말보로 / 생클레어 |
| Grape Variety | 피노누아 100% |
| Capacity | 750ml |
| Food Matching | 양고기 등 풍미가 진한 육류요리, 참치 스테이크 등의 붉은살 생선요리 |

Information

밝은 루비색을 띠고 있으며 진한 체리향과 플로럴 아로마, 약간의 향신료향이 우아한 아로마를 만든다. 입 안에서 잘 익은 블랙베리, 블랙커런트의 진한 맛과 프랑스산 오크 통에서 배어나는 섬세한 토스티 향이 여운으로 남는다. 바로 마셔도 좋을 정도로 풍부한 과일 캐릭터를 느낄 수 있지만 최소 5년 이상 더 두고 숙성시키면 더욱 복합적인 맛과 향을 기대할 수 있다. 닥터스 크릭(Doctor's Creek) 싱글 빈야드에서 재배한 피노누아로 양조해 10개월 간 프랑스산 오크통에서 숙성과정을 거친다. 50%는 새 오크를 사용하며 나머지는 한 시즌 사용한 225리터 들이 오크 바리크 통에서 숙성한다.

Awards

- 2015 : Korea Wine Challenge 2017 동메달
- 2013 : Korea Wine Challenge 2016 Best New Zealand 수상
- 2012 : Korea Wine Challenge 2015 금메달
- 2011 : Robert Parker 91+점, Air New Zealand Wine Awards 2012 Pure Gold 수상

Tip

| 뉴질랜드는 길고 좁은 두 개의 섬으로 이루어져 있으며, 신대륙 생산국 중 가장 서늘한 기후를 갖고 있다. 특히 남쪽 섬의 말보로(Marlborough) 지역은 낮동안 뜨겁고 강한 햇볕 아래 있다가 선선한 밤시간, 긴 성장기간을 지나 우아하고 복합적인 풍미의 와인을 생산한다.