

Les Bertrand, Morgon Dynamite

레 베르트랑, 모르공 디나미트



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



BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

▶ 1ha 작은 면적의 주로 모래로 구성된 화강암질 사층으로 척박하고 배수가 잘 되는 산성 토양이라 집중도가 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(쌌기풀, 떡갈매 등)로 병충해를 예방한다. 포도나무의 평균 수령은 60년 이상이다.

▶ 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 7가지 레드 혹은 화이트 와인에 사용된 225L와 600L 올드 배럴에 7-9개월 숙성. 부유물을 중력에 의해 가라앉힌 후 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입한다. 2013년 빈티지가 첫 와인으로 베르트랑 와이너리의 가장 최근 귀베이다. 5~8년 정도의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 짙고 선명한 루비 컬러
- Aroma 잘 익은 체리, 자두 등의 파워풀한 과일향
- Palate 구조감이 탁월하고 잘 익은 과일과 함께 길게 이어지는 피니쉬
- Pairing 치미추리 소스를 곁들인 비프 스테이크, 양갈비 스테이크, 콩떼 치즈 등
- Serving Temp. 14-16°C