

# Les Bertrand, Morgon Iron

레 베르트랑, 모르공 아이론

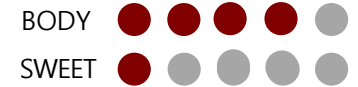


**생산자** 레 베르트랑(Les Bertrand)

**품종** 가메(Gamay) 100%

**등급** AOC Morgon

**생산지** 모르공(Morgon), 보졸레(Beaujolais), 부르고뉴, 프랑스



➤ 0.7ha 규모의 "바-두비(Bas-Douby)"라는 이름을 가진 포도밭은 철과 망간 성분이 다량 포함된 화강암질 토양으로 구성되어 있다. 이곳의 한 구역은 10년이 채 되지 않은 반면, 다른 한 구역은 50년 이상 포도를 재배하고 있다. 유기농 인증을 받은 포도밭은 1헥타르 당 6,500그루, 1헥타르 당 8,600그루의 밀도로 포도나무가 여유롭게 식재되어 있다. 포도나무는 고블레(gobelet)방식의 가지치기와 줄 가지치기(cord pruning), 윤작, 자생적 허브 등으로 관리된다.

➤ 300kg 수레에 손 수확한 포도는 이산화황과 인공 효모의 사용 없이 12일간 저온 탄산 침용 과정(Carbonic maceration)을 거친다. 이때, 펌핑 오버나 펌핑 작업도 진행하지 않는다. 와인의 40%는 225리터 배럴에서 나머지 60%의 와인은 300리터 배럴에서 7개월간 숙성과정을 거친다. 숙성 과정에는 최소 6가지 와인에 사용된 올드 배럴이 사용된다. 이후 와인은 달의 주기에 따라 정해진 날에 여과 과정 없이 병입된다. 5~8년 정도의 숙성 잠재력을 보여준다.

- Color 짙은 보랏빛이 도는 자주 색
- Aroma 후추와 감초의 힌트가 가미된 잘 익은 붉은 계열 과실의 복합적인 부케
- Palate 부드러운 타닌, 섬세한 산미, 그리고 구조감의 완벽 밸런스, 길게 이어지는 우아한 피니시, 시간이 지남에 따라 점점 더 깊어지는 스타일
- Pairing 코코뱅, 소갈비구이, 샐러드를 곁들인 스테이크, 팬 프라이 한 연어 구이 등
- Serving Temp. 14-16°C