

La P'tite Pierre Blanc

라쁘띠뜨삐에르블랑



La P'tite Pierre
Villages de France



생산자	GCF 그룹
품종	콜롱바르(Colombard) 70%, 우니 블랑(Ugni Blanc) 15%, 그로 망상(Gros Manseng) 15%
등급	VDF
생산지	가스코뉴(Gascony), 프랑스

BODY ● ● ● ● ●
SWEET ● ● ● ● ●

전세계에 연간 150만병 이상 판매되는 “최고 가성비 프랑스 와인”

- La P'tite Pierre는 알자스의 작은 마을로, GCF의 여정이 시작된 곳이다. 바로 이 마을에서 GCF의 회장 Joseph Helfrich의 비전과 헌신에 의해 GCF가 설립되었으며, 노력과 세대를 통해 전해져 온 가족의 열정으로 GCF가 탄생되었다. 이 와인은 GCF의 역사를 기리기 위해 만들어졌으며, 단순히 회사의 DNA를 담을 뿐 아니라, Helfrich 가족과 La P'tite Pierre 마을에 대한 경의를 표하는 마음을 담아 만들어졌다. 라쁘띠뜨삐에르 마을은 GCF 본사에서 차로 4분 거리에 위치해 있다.
- 수확한 포도는 서늘한 야간에 부드럽게 압착한 후, 스테인리스 스틸 탱크에서 저온 침용을 진행한다. 이후 저온에서 천천히 알코올 발효를 진행한다. 발효가 완료되면 후에는 섬세한 효모와 함께 숙성(sur lie)시켜 신선한 와인에 풍미를 더한다.
- 점토질 석회암 토양과 황토 모래로 구성된 테루아는 와인에 미네랄리티와 균형 잡힌 구조감을 부여한다.

- Color 페일 골드 컬러
- Aroma 감귤류와 흰 과일의 상쾌한 아로마가 사랑스러운 와인
- Palate 신선하고 균형 잡힌 맛, 라이트한 레몬 향이 지속적으로 느껴짐
- Pairing 레몬 버터 생선구이, 아스파라거스 샐러드, 고트 치즈, 시트러스 샐러드 등
- Serving Temp. 10 - 12°C