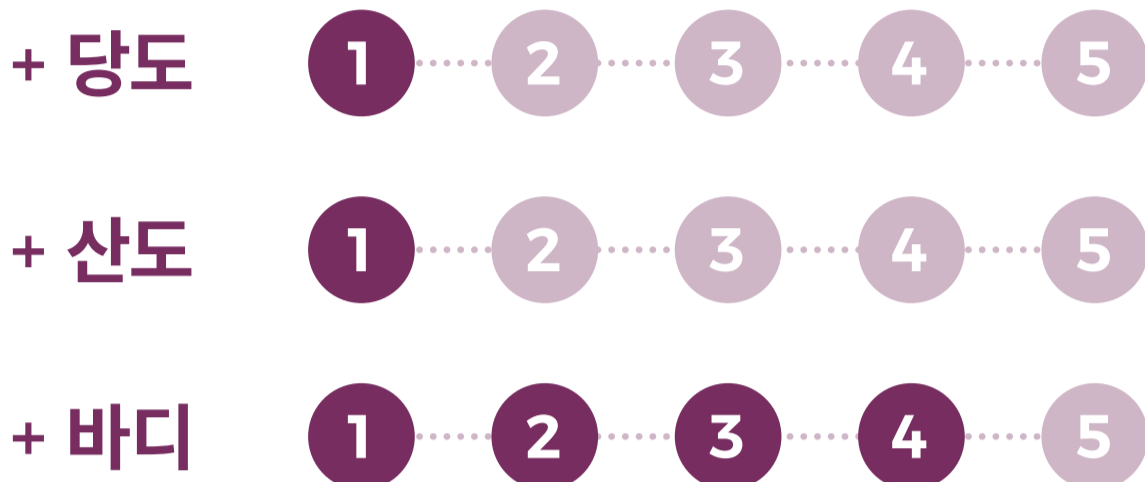




Marcassin Pinot Noir

마카신 피노 누아

프랑스 부르그뉴의 빼어난 와인을
연상케 하는 캐릭터



Type	레드 와인
Country / Winery	미국 > 캘리포니아 / 마카신
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	오리구이, 부드러운 소스의 닭가슴살 요리, 스테이크, 양갈비구이

Information

와인메이커 헬렌 털리의 대표작인 마카신 빈야드의 피노누아는 모레 생 드니, 본느 로마네 등 프랑스 부르그뉴의 빼어난 와인들을 연상케 하는 캐릭터로 평가 받는다.

짙은 루비 컬러에 딸기, 블랙체리 리큐어 등의 진한 과일 향이 포르치니 버섯, 축축한 숲 속의 흙 내음이 어우러진다. 진하고 농축된 맛, 풀 바디한 맛에 은은한 미네랄리티, 긴 여운을 느낄 수 있다. 잎, 줄기를 제거 후 구획 별로 따로 분류해 자연효모만을 이용해 발효한다.

효모찌꺼기는 그대로 남겨둔다. 새 오크배럴에서 12개월 가량 숙성하며 정제나 여과, 저온 안정화 과정을 거치지 않고 병입한다. 마카신 빈야드의 레드, 화이트 와인에서 미세한 세디먼트나 크리스탈이 종종 발견되는 이유다.

Awards

- + 2013 | Robert Parker 94+점
- + 2012 | Robert Parker 97점

Tip

수확연도로부터 12~15년 더 두고 숙성하면 마치 부르그뉴의 그랑 크뤼 와인과 같은 우아하고 성숙한 면모를 보여준다.