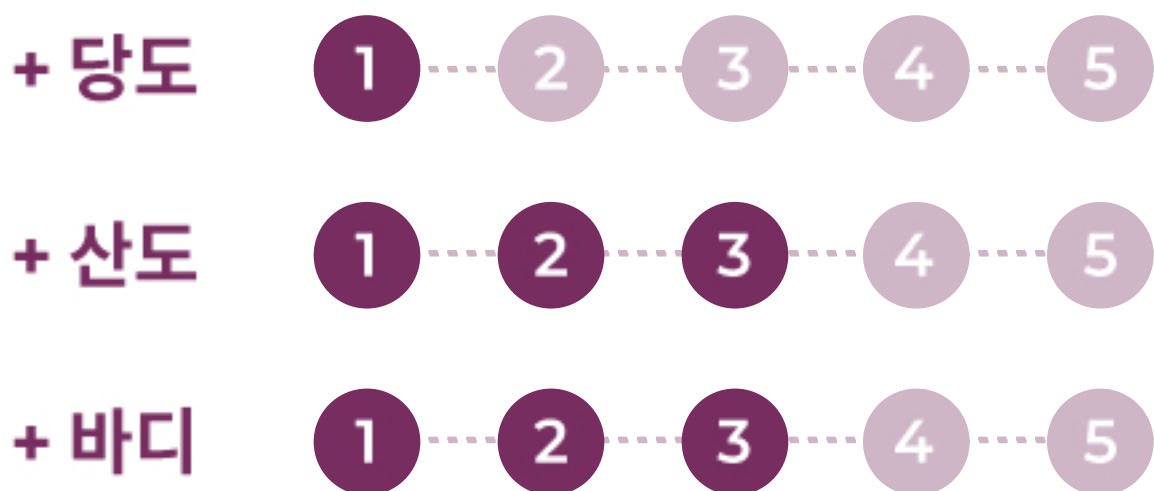




Marcel Deiss Alsace Rouge

# 마르셀 다이스 알자스 루즈

알자스 Top 3,  
바이오다이나믹의 선구자



## Point

- 마르셀 다이스 유일한 레드와인
- The Art of Complantation: 밭에 여러품종을 섞어 생물학적 다양성을 보존하는 필드블렌딩 농법
- 품종을 와인 이름으로 쓰는 여타 알자스 와이너리와 달리 떼루아를 와인이름으로 사용

Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 알자스 / 마르셀 다이스
Grape Variety	피노누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	샤퀴테리, 송아지 고기 요리, 오리 가슴살 요리

## Information

도멘 마르셀 다이스의 밭에서 수확한 포도로만 양조한 와인으로 인위적인 요소를 가하지 않았다. 알자스의 석회질 떼루아를 잘 나타내고 있다.

빛에 따라 조금씩 변화하는 루비 빛깔에 붉은 과일의 아로마가 지배적으로 나타나며, 언뜻 장미의 향도 스치듯 느껴진다.

포도송이 그대로 비교적 긴 시간 압축과정을 거치며, 1년여간 숙성기간을 필요로 한다.

## Awards

2015: Robert Parker 89점