



DOMAINE
DE SUREMAIN

Domaine de Suremain

Mercurey 1er Cru "En Sazenay"

도멘 드 쉬흐맹, 머큐리 프리미에 크뤼 "엥 사즈네"

Winery Description and History

"와인을 사랑하며, 한 잔의 좋은 와인처럼 변해가라" Mercurey 마을의 중심부에 자리잡아 7세대를 이어 와인 양조를 계승해 온 Domaine de Suremain. 총 18헥타르의 부지에는 5개의 프리미에 크뤼(Les Crets, Les Croichots, Clos l'Eveque, La Bondue, En Sazenay)가 포함되어 있으며, 레드 와인을 위한 피노누아 단일품종과 화이트 와인을 위한 샤도네이를 재배·수확하고 있습니다. 포도는 모두 자연환경을 보존하기 위해 지속 가능한(sustainable) 농업 방식을 고수하며, 모든 작업은 Cru별로 직접 수작업으로 진행됩니다. Mercurey 및 Mercurey 1er Cru 모든 와인은 기본적으로 약 1년 이상 프렌치 배럴에서 숙성을 거칩니다. 특히 좋은 와인 전에 좋은 포도 나무가, 그리고 그에 앞서 좋은 포도가 최우선 되어야 한다는 철학 아래 아직 어린 포도나무의 포도와 수령이 높은 포도나무의 포도를 함께 수확하여 각 떼루아의 특성과 빈티지의 퀄리티를 꾸준히 유지해 나가고 있습니다. Sazenay는 부르고뉴 꼬뜨 샬로네즈 산하 머큐리 지역 Appellation 중 하나로 포도원이 남동쪽으로 향해 있어 다량의 햇빛에 노출됨으로써 과실의 당분 축적을 최상의 상태로 끌어올리면서 폴리페놀의 숙성을 촉진해 농후하면서도 벨벳같은 풍미의 피노누아를 생산합니다.



Cote de Chalonnaise, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2018



13.5% / 750ml



석회질, 점토



18~21개월 프렌치 오크 숙성



짙은 체리색



블랙 체리 등 검은 과일류, 스파이시한 아로마



강인한 탄닌 질감과 훌륭한 구조감
블루베리, 블랙베리,



지중해식 그릴 요리, 송아지 고기, 돼지고기 및 가금류



WE: 92 (17 vin)