



‘제 8의 샤블리 그랑 크뤼, 무톤’

도멘 롱-드파키 샤블리 그랑 크뤼 무톤 모노폴

Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Moutonne Monopole

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 샤블리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.2%	용량	750ml
등급	샤블리 그랑 크뤼	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	복숭아류의 프레쉬한 과일향과 자스민, 바이올렛의 꽃향기와 시트러스향이 코를 자극한다. 석회질의 이회토 특징에서 오는 풍부한 미네랄과 풀바디함을 느낄 수 있다. 약간의 오크 풍미가 끊임없이 입안에 머문다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 생 해산물 / 흰 쌀 생선 / 부드러운 치즈 / 디저트		



제품설명



제8의 샤블리 그랑 크뤼로 불린다. 샤블리 그랑 크뤼 발인 보데지르(Vaud sir, 2.24헥타르)와 레 프뢰즈(les Preuse, 0.11헥타르) 사이에 위치해 있다. 따라서 부르고뉴 와인 가운데서는 유일하게 포도밭이 아니라 브랜드 자체가 INAO(프랑스 공인 와인기관)에 의해 그랑 크뤼 와인으로 인정을 받은 경우며, 이는 무똥의 놀라운 품질과 알베르 비쇼의 브랜드 파워가 이루어낸 쾌거이다. 알베르 비쇼에서 밭 전체를 소유하고 있는, 부르고뉴에서는 보기 드문 모노폴(단일소유) AOC이다. 알코올 발효가 끝난 뒤에는 25%의 와인을 1~5년간 오크통에서 숙성 시켜 와인에 힘을 더해 준다. 거친 느낌을 피하기 위해서 새 오크통 사용은 피하고 효모침전물(Lees)과의 접촉을 통해서 숙성을 시키므로 와인이 더 풍성한 미감을 갖는다.

수상내역



2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 95점 Gold medal
 2022빈티지 93점
 2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 94점

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로서 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.