



#프랑스 / #유기농

'친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가'

엠 샤푸티에 꼬뜨 뒤 루시옹 빌라쥐

M.Chapoutier Cotes du Roussillon Villages

지역	프랑스 > 랑그독 루씨옹		
포도품종	그르나슈 시라 까리냥		
알코올	14%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드 체리의 아로마와 담배향 피니쉬가 묘하게 어우러지는 와인으로 깔끔한 루비빛 컬러에 스파이시한 향신료 아로마의 면모까지 살짝 엿볼 수 있는 매력적인 와인이다. 미디엄 탄닌감이 느껴지며 열개는 흙 향이 느껴지는 팔레트도 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



'M. 샤푸티에의 많은 포트폴리오들 중 가장 가성비가 뛰어난 와인들로만 구성된 GMS 레인지 혹은 Incontournable 레인지로 불가피한 이라는 뜻을 가지고 있으며 모든 사람들이 한번씩 먹어봐야 할 와인이라는 뜻을 내포하고 있다고 하여도 과언이 아닌 필수적으로 M. 샤푸티에 와인의 애호가라면 마셔보아야 할 레인지이다.

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