#프랑스 / #유기농

'친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가'

엠 샤푸티에 라 시부아즈 꼬스띠에 드 님

M.Chapoutier La Ciboise Costiers de Nimes

지역	프랑스 〉 남부 론 〉 꼬스띠에 드 님		
포도품종	그르나슈 시라 무흐베드르 쌩쏘		
알코올	14%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	강렬하고 농익은 과실향이 묻어나는 아로마와 함께 매우 감칠맛 나고 입 안 가득차는 팔레트가 느껴지며 잘 익은 과실향, 부드러운 향신료향, 그리고 섬세하면서도 부드러운 탄닌감 또한 일품이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

당도 (DRY → SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT → FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

'M.샤푸티에의 많은 포트폴리오 중 가장 기본이자 중심이 되는 트래디션 레인지는 그 와인의 가지 수도 매우 다양하다. 과실미가 풍부하고 부드럽기까지한 매력적인 론 와인을 가장 쉽게 마실 수 있는 와인을 대중들에게 제공하고자 하며 여러가지의 매력을 가진 아로마와 팔레트를 선사함으로서 론 와인의 매력에 푹 빠지게끔 하는 레인지이다.

수상내역

2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점

와이너리

M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 '떼루아에 대한 존중 ' 이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 묻어날 때 떼루아의 특징과 그 당시 빈티지의 기후를 고루 담고 있기를 바라는 마음에서 비롯되어 포도와 떼루아의 고귀함이 외부의 간섭을 최대한 받지 않도록 신중을 기하고 있다. 이러한 관점에서 샤푸티에는 1991년을 시작으로 유기농법에 이은 바이오 다이나믹 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이나믹(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이나믹 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

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