#프랑스 / #유기농

'친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가'

엠 샤푸티에 라 베르나르딘 루즈

M.Chapoutier La Bernardine Rouge

지역	프랑스 〉 남부 론 〉 샤또뇌프 뒤 빠쁘		
포도품종	시라 그르나슈 무효베드르		
알코올	14.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	복합미가 가득하면서도 정제된 아로마를 보여주는 와인으로 블루베리향, 자두향이 커피 아로마와 함께 느껴지며 시나몬향, 체리 향 등이 느껴진다. 입에서는 과실 팔레트가 가득 느껴지며 스파이시한 향신료향도 더불어 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 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.샤푸티에를 이끌어간다고 해도 과언이 아닌 프랑스 론 지역의 대표 크뤼들로 구성된 레인지로 론 지역을 대표하는 핵심 AOC 지역으로만 구성하였다. 이 와인들의 경우 프랑스 국내외적으로도 유명세를 타고 있는 와인들로, 샤푸티에의 판매를 이끌 뿐 아니라 프랑스 론의 고귀한 역사를 고루 담았다는 평가를 받고 있는 레인지이다.

수상내역

2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 91점
2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점
2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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.