



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 라 시부아즈 뤼브롱

M.Chapoutier La Ciboise Luberon

지역	프랑스 > 남부 론 > 뤼브롱		
포도품종	그르나슈 시라		
알코올	14%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	복합미가 두드러지고 정제되고 깔끔한 블랙 프루트 계열의 아로마가 지배적이며 입에서는 과일 팔레트가 지배적이면서도 산미와 감칠맛이 균형적으로 어우러지는, 특징이 한데 모여 매우 매력적인 와인으로 탄생한다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

#프랑스 / #유기농



제품설명



M.샤푸티에의 많은 포트폴리오 중 가장 기본이자 중심이 되는 트레이디션 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 선사함으로써 론 와인의 매력에 푹 빠지게끔 하는 레인지이다.

수상내역



2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 85+점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 89점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

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 다이내믹 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이내믹(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이내믹 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

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