



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 리브잘트 1982

M.Chapoutier Rivesaltes 1982

지역	프랑스 > 론 > 남부 론		
포도품종	그르나슈		
알코올	16%	용량	500ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	농익은 레드 베리류, 라즈 베리의 아로마가 짙게 느껴지며 블랙 베리류의 중후한 팔레트 그리고 피니쉬에서 느껴지는 탄닌감과 구조감이 매우 뛰어난 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식		

#프랑스



제품설명



M.샤푸티에가 와인 생산의 영역을 넓혀가는 과정에서 생겨난 스페셜리스트 레인지로서 좋은 식사와 디저트와 함께 샤푸티에의 고품질 스피리츠와 와인들을 소비자들로 하여금 더욱 즐겁게 마실 수 있게끔 하는 것이 이 레인지의 매우 중요한 포인트이다. 주정 강화 와인, 스피리츠, 그리고 빈티지 와인, 또 하나의 중요한 카테고리인 뱅 뒤 나튀렐이 있다.

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.