



‘미셸 샤푸티에가 와인을 사랑하게 된 이유, 마리우스’

엠 샤푸티에 마리우스 루즈

M.Chapoutier Marius Rouge

지역	프랑스		
포도품종	그르나슈		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	Pays d'Oc	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	강력한 레드 베리 아로마와 코코아, 그리고 달달한 감초향이 어우러지는 아로마가 느껴지며 입 안을 사로 잡는 레드베리 팔레트와 실키하고 부드러운 탄닌감이 와인의 전체적인 특징을 아우른다. 그르나슈의 특징을 매우 잘 살려낸 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



M.샤푸티에의 미셸 샤푸티에가 어렸던 시절동안 와인에 대한 모든 것을 옆에서 성심 성의껏 알려주고 경험하게 해 준, 그리고 와인에서 얻는 즐거움을 알게 해 주었던 본인의 할아버지 Marius를 기리기 위하여 만들어 낸 레인지로 프랑스의 론 지역이 아닌 랑그독 루시옹 지역에서 자라난 포도들을 가지고 만들어 내는 와인이다.

수상내역



2017빈티지 로버트 파커 Robert Parker 86점
 2016빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점
 2015빈티지 로버트 파커 Robert Parker 91점

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