



‘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 dW'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

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.