



#프랑스

‘론 와인의 명가 샤푸티에가 만들어 낸 루시옹의 기적’

엠 샤푸티에 빌라 오 루즈 꼬뜨 뒤 루시옹 빌라쥐

M.Chapoutier Bila Haut Cotes du Roussillon Rouge

지역	프랑스 > 랑그독 루씨옹 > 꼬뜨 뒤 론		
포도품종	그르나슈 시라 까리냥		
알코올	14%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	체리류의 달큰하고 진한 아로마가 사로잡으며 구조감이 뛰어나고 따뜻한 기후의 남프랑스 루시옹의 캐릭터가 그대로 묻어나는 진득한 과실 팔레트가 마음을 사로잡는다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



M. 샤푸티에가 프랑스 론을 벗어나 조금 더 미네랄리티와 신선도가 풍부한 와인을 생산하기 위해 프랑스 랑그독 루시옹 지역에 정착한 레인지인 빌라 오의 석회암 토양에서 오는 포도에서 빚어진 지속성이 긴 와인과 구조감이 뛰어난 와인을 특징으로 하고 있다. 그리고 시라와 까리냥의 조화를 통해 론 지역 와인과는 다른 개성을 찾기 위하여 오늘도 노력을 다하고 있다.

수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 87점
2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 89점

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