'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

#프랑스

지역	프랑스 〉 랑그독 루씨용 〉 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		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

M.샤푸티에가 프랑스 론을 벗어나 조금 더 미네랄리티와 신선도가 풍부한 와인을 생산하기 위해 프랑스 랑그독 루시옹 지역에 정착한 레인지인 빌라 오는 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

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

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