



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 에르미따쥬 르 빠비용

M.Chapoutier Ermitage Le Pavillon

지역	프랑스 > 북부 론 > 에르미따쥬		
포도품종	시라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	훈제향, 라즈베리향이 감도는 아로마와 함께 블랙 베리, 호두, 감초향이 감도는 와인으로 부드럽다가도 강렬한 팔레트와 함께 코코아 향이 감도는 피니쉬가 인상적인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



레인지 중 가장 핵심이자 Icon 레인지로 샤푸티에의 상징 그 자체인 “Fac et Spera”를 따 온 레인지이다. 1989년 미셸 샤푸티에 에르미따쥬 지역에서 첫번째 Selection Parcellaire (별도로 관리된 파셀:포도밭)을 개발하여 와인을 생산하였고 현재는 프랑스 외의 프리미엄 생산 지역에서 24개의 Fac & Spera 레인지를 점차 넓혀 가고 있다. 한 가지의 특정 포도밭, 파셀에서 재배된 포도들로만 한 가지 와인을 만드는 이 레인지는 떼루아와 포도 자체의 느낌과 캐릭터가 와인에 고루 담기게 하는 작업을 가장 중요시하게 여기는 M.샤푸티에의 정신과 가장 닮아있다고 할 수 있다. 와인 양조자는 와인을 만들 때 떼루아가 많은 작업을 자연스럽게 하여 와인에 녹아 들도록 한다.

수상내역



2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95+점
 2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 100점
 2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 96+점

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