



‘바이오다이나믹 농법의 대가, 샤푸티에의 호주 와인’

마틸다 빅토리아 비오니에 마르산

Mathilda White

지역	호주 > 빅토리아
포도품종	비오니에 그 외 기타 품종
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	등글지만 신선한 산도가 높은 팔레트로 과실감을 머금은 미네랄리티가 매력적이다.
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식



제품설명



현재 샤푸티에 가문의 8대손인 마틸드 샤푸티에의 이름을 본 따서 만든 마틸다 레인지로 투르농 와이너리 포트폴리오의 엔트리급 와인을 담당하고 있다.

수상내역



2021빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 90점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

와이너리



1808년부터 프랑스 론 지역에서 와인을 만들기 시작한 M.CHAPOUTIER의 7대손 Michel Chapoutier가 1997년 호주 빅토리아주에 설립한 와이너리로 호주 내에서도 비교적 선선한 지역의 빈야드를 매입하여 와인을 생산하고 있다. 2009년 SHAYS FLAT VINEYARD, LANDSBOROUGH VINEYARD 가 그 예이다. 피레네와 헤스코트 지역에 집중하여 와인을 생산하고 있다.

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