'바이오다이나믹 농법의 대가, 샤푸티에의 호주 와인'

셰이 플랫 빈야드 피레네 쉬라즈

Shay's Flat Vineyard Pyrenees Shiraz

지역	호주 〉 빅토리아
포도품종	쉬라즈
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙베리류의 아로마와 옅은 담배향이 옅게 어우러지고 블랙 과실류, 감초향 팔레트와 함께 섬세하고 둥근 탄닌감이 느껴진다
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

프랑스 론 지역의 샤푸티에 와이너리와 동일하게 유기농 농법을 진행하며, 붉은 토양으로 이루어진 편암토, 진흙이 풍부한 떼루아이며 북동쪽을 바라보고 있는 구조로 이루어져 있다. 12개월 프렌치오크배럴에서 숙성하며, 일부는 탱크에서 숙성 진행한다.

수상내역

2013빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

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