



‘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 열은 담배향이 열게 어우러지고 블랙 과실류, 감초향 팔레트와 함께 섬세하고 둥근 탄닌감이 느껴진다 |
| 페어링 TIP  | 붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식                            |



### 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

### 와이너리



1808년부터 프랑스 론 지역에서 와인을 만들기 시작한 M.CHAPOUTIER의 7대손 Michel Chapoutier가 1997년 호주 빅토리아주에 설립한 와이너리로 호주 내에서도 비교적 선호한 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.