

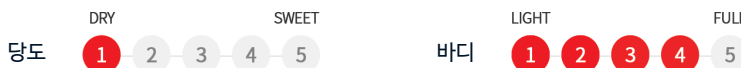


‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 에르미따쥬 르 메알 블랑

M.Chapoutier Ermitage Le Meal Blanc

지역	론 > 북부 론 > 에르미따쥬		
포도품종	마르산 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	밝게 빛나는 골든 옐로우 컬러로 열대과일, 꿀, 셀러리, 우드 등의 향이 복합적으로 강렬하게 표현된다. 열대 과일의 신선한 풍미, 구운 아몬드 등의 플레이버, 부드러운 텍스처가 입 안을 풍요롭게 감싼다.		
페어링 TIP	육류/ 익힌 해산물/ 흰 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 과일		



제품설명



눈과 얼음이 녹아 축적된 유니크한 떼루아 '메알 (meal) 힐사이드에서 50년 이상의 올드바인에서 만들어진 최고급 품질의 포도로 양조한다. 압착 후의 원액은 약 24~48시간 가량 콜드세틀링(Cold Settling) 과정을 거친다. 보틀링 전 캐스트에서 숙성되는 동안 앙금(lees)을 저어 크림미한 텍스처와 풍미를 강화한다. 빈티지에 따라 30~60년 장기 숙성이 가능하다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 100점
 2021빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점
 2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 97점

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

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