



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 리브잘트 1987

M.Chapoutier Rivesaltes 1987

지역	랑그독-루시옹		
포도품종	그르나슈 100%		
알코올	16%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	진한 가넷 레드 색을 지니고 있다. 농익은 레드 베리류, 라즈 베리의 아로마가 짙게 느껴지며 블랙 베리류의 중후한 팔레트 그리고 피니쉬에서 느껴지는 탄닌감과 구조감이 매우 뛰어난 와인이다.		
페어링 TIP	치즈/ 훈제, 염장 음식/ 디저트/ 과일		



제품설명



엠 샤푸티에가 와인 생산의 영역을 넓혀가는 과정에서 생겨난 스페셜리스트 레인지로서 좋은 식사와 디저트와 함께 샤푸티에의 고품질 스피리츠와 와인들을 소비자들로 하여금 더욱 즐겁게 마실 수 있게끔 하는 것이 이 레인지의 매우 중요한 포인트이다. '리브잘트'는 엠샤푸티에의 대표적인 주정강화 와인으로 알코올 추가 후 한달 간 마세라시옹 과정을 진행한다.

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