



‘지속가능한 와이너리로의 재탄생, 도멘 도시에르’

샤토 도시에르

Chateau d'Aussieres

지역	프랑스 > 랑그독		
포도품종	시라 76% 무흐베드르 24%		
알코올	15.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	13-15°C
테이스팅 노트	신선하면서도 잼과 같은 잘 익은 과일향, 후추, 초콜렛 향이 복합적으로 느껴진다. 풀 바디 와인으로 풍부한 과실향과 부드러운 탄닌이 조화를 이루며 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰 육류/ 익힌채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)		



제품설명



2018년 빈티지부터 유기농 와인으로 재탄생됐다. 레이블은 현 오너인 사스키아 로칠드의 어머니이자 이탈리아 아티스트인 '베아트리스 까라씨올로'가 도멘 도시에르의 천혜의 환경을 보고 받은 영감을 표현한 그림이다. 로칠드 가문의 축적된 노하우 아래 표현된 랑그독 지역 대표 와인이다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2017빈티지 디켄터 Decanter 95점
2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

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