



‘라피트의 차세대 프로젝트, 지속가능한 와인 도멘 도시에르’

오시에르 샤르도네

Aussieres Chardonnay

지역	프랑스 > 랑그독		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	옅은 노란색에 약간의 초록색이 감도는 컬러. 섬세한 시트러스 계열의 과실향과 흰 꽃향이 우아하게 느껴지며, 입 안에서 느껴지는 과하지 않은 볼륨감이 매력적이다. 풍부하고 생동감있는 피니쉬에 상큼한 과실의 느낌으로 마무리되는 기분 좋은 와인이다.		
페어링 TIP	샐러드, 밀가루 음식 (피자, 파스타, 외), 해산물, 흰 살 생선		



제품설명



오시에르 샤르도네는 랑그독지역에서 가장 서늘한 포도밭의 포도를 엄선하여 사용하였다. 포도가 지닌 프레쉬함과 산도, 과실향을 극대화 하기 위해 새벽에만 수확하였으며 저온 침용과 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성했다. 원액의 일부만 효모 앙금 (Lees)와 접촉하여 부드러운 풍미를 가미하여, 산도감과의 적절한 밸런스를 유지시켰다. 오시에르를 대표하는 화이트 와인으로 “생동감과 부드러움, 과실향”의 결정체로 불리운다.

수상내역



2010빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 85점
2008빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 83점

와이너리



LAFITE SPIRIT, 최상급 프리미에 그랑 크뤼 샤토 라피트 로칠드 생산자 로칠드 가문이 선보이는 보르도 와인의 정수. 로칠드 가문은 1855년 프리미에 그랑 크뤼 1등급 샤토 라피트 로칠드를 매입하며 전 세계적인 명성을 얻기 시작했으며, 1868년부터 본격적으로 보르도에서 와인을 생산하며 높은 품질과 끊임없는 품귀현상으로 그 명성을 이어가고 있다. 30년 전 라피트 가문은 와인 애호가들이 전 세계 어디서나 믿고 신뢰할 수 있는 고품질의 보르도 와인을 선보이기 위해 새로운 프로젝트를 시작하였다. 무려 6대에 걸쳐 그랑 크뤼 와인을 생산하며 축적된 노하우와 기술을 집약하여 보르도 각 아펠라시옹(Appellation)의 떼루아와 그 특징을 고스란히 담아낸 ‘레전드 알 (Legend R)’을 출시하였다. 편하게 즐길 수 있는 보르도부터 라피트 가문의 근간이 되는 뽀야약까지 초심자부터 와인 애호가까지 모두 즐길 수 있는 보르도 와인의 정수이다.

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