



‘가장 넓은 면적의 샤블리 그랑 크뤼 빈야드’

## 도멘 롱 드파키 샤블리 그랑 크뤼 레 끌로

Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Les Clos

지역	프랑스 > 샤블리		
용량	750ml		
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	두 개의 구획(Plot)에서 수확한 포도로 만들어져 다양한 매력을 지닌 와인이다. 상쾌한 꽃향기와 고소한 견과류의 향이 동시에 느껴지며, 풀바디하고 강건한 구조감과 우아하면서도 경쾌한 산도가 돋보인다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 해산물 / 흰 살 생선 / 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 매운 음식		



### 제품설명



레 끌로는 샤블리 그랑 크뤼 중 가장 큰 빈야드로, 남서향을 바라보고 있어 최적의 일조량을 갖는다.

도멘 롱 드파키는 그 중 두 개의 구획을 소유하고 있다.

첫번째 구획은 경사면의 상단에 위치하고 있어 프레쉬하고 산도가 특징적인 와인이 생산되고,

두번째 구획은 경사면의 중간 부분에 위치하며 더 높은 온도에 노출되어 있어 매우 풀바디의

부드럽고 풍부한 스타일의 와인이 생산된다. 도멘 롱 드파키는 다른 떼루아를 가진 두 개의 구획에서

생산한 포도를 블렌딩하여 복합미와 함께 최적의 산도와 복합미, 구조감을 만들어낸다.

65%의 비율로 스테인리스 스틸 통과 35% 비율로 사용된 오크 배럴에서 효모침전물(lees)과 함께

10개월 숙성 후, 스테인리스 스틸 통에서 6개월 추가 숙성을 진행한다.

### 수상내역



2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 94점 Silver medal

2022빈티지 92점

2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 94점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.