



‘프리미에 크뤼 샤블리 중 높은 인지도를 자랑하는 몽맹’

도멘 롱 드파키 샤블리 프리미에 크뤼 몽맹

Domaine Long-Depaquit Chablis Premier Cru Montmains

지역	프랑스 > 샤블리		
포도품종	샤르도네 100%		
용량	750ml		
등급	프리미에 크뤼	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	고급스러운 플로랄 향에, 구운 아몬드 풍미가 느껴진다. 풍부하고 집약적인 풍미가 느껴지며, 사랑스럽고 상쾌한 피니쉬로 마무리된다. 식전주나 해산물과 좋은 궁합을 보인다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생 해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈		



제품설명



몽맹은 세로로 긴 형태의 빈야드로 남동향/북동향을 바라보는 1등급 샤블리 지역이다. 도멘 롱 드파키가 소유한 구획은 경사면 중앙 부분에 위치하고 있으며 남동향의 영향을 받아 일조량이 뛰어나다. 65%는 스테인리스 스틸 탱크에서, 35%는 사용한 오크 배럴에서 알코올 발효를 하며, 효모침전물 (Lees)과 함께 10개월간 숙성을 하여 풍부한 미감과 향을 얻는다.

수상내역



2022빈티지 90점
 2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점
 2021빈티지 버그하운드 Burghound.com 92점

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