



‘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

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼 (Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼 (Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로서 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 테루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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