



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 벨르뤼스 꼬뜨 뒤 론 로제

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE COTES DU RHONE ROSE

지역	프랑스 > 론 > 꼬뜨 뒤 론
포도품종	그르나슈 썩쏘 시라
용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃
테이스팅 노트	열은 블러쉬 핑크컬러를 띄며, 레드 과일류와 자몽 등의 시트러스 캐릭터, 미묘한 열대과실 향을 느낄 수 있다. 매우 신선하며 섬세함이 넘치는 신선한 과실미를 초반 터치에서 느낄 수 있으며, 마시는 내내 즐거움을 느낄 수 있는 산도를 선사한다.
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소/익힌채소/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)



제품설명



M. 샤푸티에의 많은 포트폴리오 중 가장 기본이자 중심이 되는 트레이디션 레인지는 그 와인의 가지 수도 매우 다양하다. 과실미가 풍부하고 부드럽기까지한 매력적인 론 와인을 가장 쉽게 마실 수 있는 와인을 대중들에게 제공하고자 하며 여러가지의 매력을 가진 아로마와 팔레트를 선사함으로써 론 와인의 매력에 꼭 빠지게끔 하는 레인지이다.

수상내역



2023빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2022빈티지 로버트 파커 Robert Parker 87점

와이너리



M. Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 ‘떼루아에 대한 존중’ 이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 물어날 때 떼루아의 특징과 그 당시 빈티지의 기후를 고루 담고 있기를 바라는 마음에서 비롯되어 포도와 떼루아의 고귀함이 외부의 간섭을 최대한 받지 않도록 신중을 기하고 있다. 이러한 관점에서 샤푸티에는 1991년을 시작으로 유기농법에 이은 바이오 다이내믹 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이내믹(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이내믹 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

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