



‘프랑스 대표 럭셔리 브랜드 설립 이래 최초의 ‘아티스트 컬렉션‘ 한국 출시! 한정 수량 1,000 케이스의 높은 희소가치!’

엠 샤푸티에 데상트 아티스트 레이블

M. Chapoutier Dechants Atrist Label

지역	프랑스 > 론 > 북부 론		
포도품종	시라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	짙은 석류빛 컬러에, 꽃 향기가 두드러지며 감초향과 향신료 향이 시간이 지나면서 점점 올라온다. 지배적인 레드 베리류의 팔레트가 입 안 가득 머물며 향신료 향이 열게 묻어나는 피니쉬가 길게 이어진다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/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.

데상트는 자갈과 산화토가 섞인 경사지 포도밭에서 재배된 포도를 손수확 하여, 오픈탑 콘크리트 탱크에서 1달 발효 후 오크 캐스크에서 18개월 숙성시켜 출시한다.

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