



‘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	질은 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 푹 빠지게끔 하는 레인지이다.

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

### 와이너리



M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 ‘떼루아에 대한 존중’ 이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 묻어날 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.