

‘전 세계 평론가들이 극찬하는 부르고뉴의 대표적인 마이크로 네고시앙’

루시엔 르 무앙 샤블리 프리미에 크뤼 몬티 드 토네르 블랑

LUCIEN LE MOINE CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT BLANC

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 샤블리
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃
테이스팅 노트	청사과, 잘 익은 시트러스 과실과 함께 깨끗이 입안 가득 느껴진다. 샤블리 특유의 짭조름한 미네랄리티가 잘 표현된 와인이다. 프리미에 크뤼 등급 샤블리의 우아함과 섬세함을 보여준다.
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소/익힌채소/부드러운치즈/훈제염장음식/밀가루음식



제품설명



포도를 직접 재배하지는 않지만, 엄선한 협력사들의 선별된 포도를 직접 구입하여 오너이자 와인메이커인 사우마 부부의 손에 의해 직접 만들어지는 와인으로, 매 해 극소량만 생산되며 과감한 오크사용으로 풍미를 극대화 한 것이 특징이다. 버그하운드, 스테판 텐저 등의 유수의 부르고뉴 평론지 및 평론가는 물론이고 로버트 파커 등 전 세계적인 와인 평론가로부터 극찬을 받은 이후 매니아들에 의해 끊임없이 수요가 증가하는 와인이다.

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