



'지속가능한 포도재배를 하는 순수함을 추구하는 뫼르소 대표 생산자'

도멘 자비에 모노 뫼르소 프리미에 크뤼 레 샤름 2021

DOMAINE XAVIER MONNOT MEURSAULT 1ER CRU LES CHARMES

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 본		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12℃		
테이스팅 노트	미네랄 향과 바니랄, 캐슈넛 향, 토스티한 향이 코에서 느껴지며, 꿀과 복숭아 풍미는 입안을 가득 채우는 와인을 완성합니다. 흰 복숭아와 미네랄리티가 두드러지는 우수하고 복합적인 와인입니다.		
페어링 TIP	흰 육류/생 해산물/채소/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제·염장음식		



제품설명



1970년대에 구입한 한 지역과 자비에의 조부모가 보유한 빈야드의 포도를 블렌딩하여 만들어진다. 이 플롯은 1961년과 1989년에 식재되었으며, 남쪽 끝에는 풀리니 몽라세와 접해 있습니다. 뫼르소의 Les Charmes은 Perri res 와Genevri res와 함께 가장 큰 세계의 포도원 중 하나입니다. '개나리 나무' 또는 '들판'을 뜻하는 Chaume에서 이름이 유래되었다. 석회질 토양은 매우 얇으며, 자비에에는 간혹 쟁기질을 할때 바위에 부딪히기도 하는 토양입니다.

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