'친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가'

엠 샤푸티에 에르미따쥬 르 메알 루즈

M.Chapoutier Ermitage Le Meal Rouge

지역	프랑스 〉론 〉북부 론		
포도품종	시라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	농밀한 과실의 복합미가 느껴지며, 시가, 페퍼, 훈연향등의 다채로운 아로마가 조화롭게 느껴진다. 복합적이며 폭발적인 아로마와 함께 뒤를 따르는 가죽향, 넛츠류의 고소한 향이 와인의 풍미를 더욱 배가시켜주며 입 안에서 꽉 찬 탄닌과 밸런스 잘 잡힌 산도의 완벽한 조화를 느낄 수 있다		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제·염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 과일		

당도	DRY				SWEET	바디	LIGHT				FULL
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5

제품설명

'레인지 중 가장 핵심이자 Icon 레인지로 샤푸티에의 상징 그 자체인 “Fac et Spera”를 따 온 레인지이다. 1989년 미셸 샤푸티에 에르미따쥬 지역에서 첫번째 Selection Parcellaire (별도로 관리된 파셀:포도밭)을 개발하여 와인을 생산하였고 현재는 프랑스 외의 프리미엄 생산 지역에서 24개의 Fac & Spera 레인지를 점차 넓혀 가고 있다. 한 가지의 특정 포도밭, 파셀에서 재배된 포도들로만 한 가지 와인을 만드는 이 레인지는 떼루아와 포도 자체의 느낌과 캐릭터가 와인에 고루 담기게 하는 작업을 가장 중요시하게 여기는 M.샤푸티에의 정신과 가장 닮아있다고 할수있다.

수상내역

2023빈티지 디켄터 Decanter 95점
2022빈티지 디켄터 Decanter 97점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 100점

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