'친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가'

엠 샤푸티에 코트 로티 라 모르도레

M.CHAPOUTIER COTE ROTIE LA MORDOREE

지역	프랑스 〉 론 〉 북부 론		
포도품종	시라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	진한 레드 컬러. 잘 정돈된 날카로운 산도가 인상적이다. 라즈베리, 블랙 올리브, 로즈마리, 가죽등의 다양한 향들이 복합적으로 나타난다. 엘레강스하고 스무스한 팔레트가 인상적이며 가죽과 후추 뉘앙스가 적절한 마무리를 도와준다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 훈제 염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **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

할 수 있다. 와인 양조자는 와인을 만들 때 떼루아가 많은 작업을 자연스럽게 하여 와인에 녹아 들도록 한다.

수상내역

2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 96점
2019빈티지 로버트 파커 Robert Parker 97점
2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95+점

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