



‘제 8의 샤블리 그랑 크뤼, 무톤’

도멘 롱-드파키 샤블리 그랑 크뤼 무톤 모노폴

Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Moutonne Monopole

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 샤블리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.2%	용량	750ml
등급	샤블리 그랑 크뤼	시음 적정 온도	10~13℃
테이스팅 노트	복숭아류의 프레쉬한 과일향과 자스민, 바이올렛의 꽃향기와 시트러스향이 코를 자극한다. 석회질의 이회토 특징에서 오는 풍부한 미네랄과 풀바디함을 느낄 수 있다. 약간의 오크 풍미가 끊임없이 입안에 머문다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 생 해산물 / 흰 쌀 생선 / 부드러운 치즈 / 디저트		



제품설명



제8의 샤블리 그랑 크뤼로 불린다. 샤블리 그랑 크뤼 발인 보데지르(Vaud sir, 2.24헥타르)와 레 프뢰즈(les Preuse, 0.11헥타르) 사이에 위치해 있다. 따라서 부르고뉴 와인 가운데서는 유일하게 포도밭이 아니라 브랜드 자체가 INAO(프랑스 공인 와인기관)에 의해 그랑 크뤼 와인으로 인정을 받은 경우며, 이는 무톤의 놀라운 품질과 알베르 비쇼의 브랜드 파워가 이루어낸 쾌거이다. 알베르 비쇼에서 밭 전체를 소유하고 있는, 부르고뉴에서는 보기 드문 모노폴(단일소유) AOC이다. 알코올 발효가 끝난 뒤에는 25%의 와인을 1~5년간 오크통에서 숙성 시켜 와인에 힘을 더해 준다. 거친 느낌을 피하기 위해서 새 오크통 사용은 피하고 효모침전물(Lees)과의 접촉을 통해서 숙성을 시키므로 와인이 더 풍성한 미감을 갖는다.

수상내역



2022빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 95점 Gold medal
2022빈티지 93점
2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 94점

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