



‘샤블리 지역 대표 와이너리 도멘 롱 드파키’

## 도멘 롱 드파키 샤블리 프리미에 크뤼 레 보코뱅

Domaine Long-Depaquit Chablis Premier Cru Les Vaucopins

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 샤블리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.22%	용량	750ml
등급	샤블리 프리미에 크뤼	시음 적정 온도	10-13℃

**테이스팅 노트** 이 와인의 가장 큰 특징은 석회질의 이회토에서 오는 풍부한 미네랄감이다. 밀크 카라멜 같은 부드러움이 오크 풍미와 조화를 이룬다. 풀 바디함으로 시작해 약간의 산미로 입 안을 부드럽게 감싸준다.



**제품설명**



시세(Chich e) 지역에 위치한 1등급 샤블리 지역이다. 약 6헥타르의 규모이며 점토성 석회질 토양을 띠고 있으며 남향을 바라보고 있는 밭의 경사가 심하다(40~60도). 덕분에 토양의 성질을 잘 살려서 무르익은 포도를 수확할 수가 있다. 깔끔한 꽃향기를 살리기 위해서 85%의 비율로 스테인레스 스틸 탱크, 15%의 비율로 사용된 오크 배럴에서 알코올 발효를 하며 효모침전물(Lees)과 함께 10개월간 숙성을 하여 풍부한 미감과 향을 얻는다.

**수상내역**



2022빈티지 90점  
 2022빈티지 디켄터 Decanter 93점  
 2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점

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