



‘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

와이너리



1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로써 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다. 알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.