



#프랑스 #유기농

‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 꼬뜨 뒤 론 루즈

M.Chapoutier Cotes Du Rhone Rouge

지역	프랑스 > 론 > 꼬뜨 뒤 론		
포도품종	그르나슈 시라 무르베드르		
용량	750ml		
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드 베리, 블랙 베리류의 아로마와 함께 스파이시한 향신료 느낌이 가득 묻어나는 와인으로 미디엄-풀바디의 바디감과 진득한 탄닌감이 느껴지는 팔레트를 가지고 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



'M.샤푸티에의 많은 포트폴리오들 중 가장 가성비가 뛰어난 와인들로만 구성된 GMS 레인지 혹은 Incontournable 레인지로 불가피한 이라는 뜻을 가지고 있으며 모든 사람들이 한번씩 먹어봐야 할 와인이라는 뜻을 내포하고 있다고 하여도 과언이 아닌 필수적으로 M.샤푸티에 와인의 애호가라면 마셔보아야 할 레인지이다.

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