



#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 문어나는 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.

와이너리



M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 ‘떼루아에 대한 존중’ 이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 묻어날 떼루아의 특징과 그 당시 빈티지의 기후를 고루 담고 있기를 바라는 마음에서 비롯되어 포도와 떼루아의 고귀함이 외부의 간섭을 최대한 받지 않도록 신경을 기하고 있다. 이러한 관점에서 샤푸티에는 1991년을 시작으로 유기농법에 이은 바이오 다이내믹 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이내믹(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이내믹 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.