



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 뤼브롱

M.Chapoutier Luberon

지역	프랑스 > 남부 론 > 뤼브롱		
포도품종	그르나슈		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	그르나슈 블렌드 와인으로 과실향의 아로마틱 와인으로 집중미와 복합미가 매우 특징적인 와인이다. 비교적 달달한 향과 함께 허브향, 초콜렛 향이 어우러지며 매우 다양한 면을 보여주는 와인이다. 또한 좋은 지속성을 가지고 있어 길고 단단한 피니쉬 또한 매우 눈여겨볼 만 하다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

#프랑스 / #유기농



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 마셔야 할 레인지이다.

와이너리



M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 ‘테루아에 대한 존중’이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 묻어날 때 테루아의 특징과 그 당시 빈티지의 기후를 고루 담고 있기를 바라는 마음에서 비롯되어 포도와 테루아의 고귀함이 외부의 간섭을 최대한 받지 않도록 신중을 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.