



‘미셸 샤푸티에가 와인을 사랑하게 된 이유, 마리우스’

엠 샤푸티에 마리우스 블랑

M.Chapoutier Marius Blanc

지역	프랑스		
포도품종	베르멘티노 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	Pays d'Oc	시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	사과, 배의 상큼하고도 신선한 아로마가 지배적이며 꽃 향도 은은하게 퍼진다. 신선한 산도와 함께 감칠맛이 감도며 튼튼한 구조감과 균형감이 와인의 견고함을 더한다. 신선도와 더불어 지속성까지 탄탄하여 팔색조의 와인이라고 할 만 하다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식		

#프랑스



제품설명



M.샤푸티에의 미셸 샤푸티에가 어렸던 시절동안 와인에 대한 모든 것을 옆에서 성심 성의껏 알려주고 경험하게 해 준, 그리고 와인에서 얻는 즐거움을 알게 해 주었던 본인의 할아버지 Marius를 기리기 위하여 만들어 낸 레인지로 프랑스의 론 지역이 아닌 랑그독 루시옹 지역에서 자라난 포도들을 가지고 만들어 내는 와인이다.

수상내역



2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 87점
2016빈티지 로버트 파커 Robert Parker 89점
2000빈티지 로버트 파커 Robert Parker 86점

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