



#프랑스

‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 에르미따쥬 모니에르 드 라 시제란느

M.Chapoutier Ermitage Monier de la Sizeranne

지역	프랑스 > 북부 론 > 에르미따쥬		
포도품종	시라 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드 과실류의 깊은 아로마와 열은 감초향이 느껴지며 부드럽고 우아한 팔레트와 집중도가 높은 겐틀한 탄닌감이 느껴진다. 피니쉬에서는 블랙커런트와 라즈베리향이 어우러지며 긴 여운이 이어진다.		
페어링 TIP	육류/ 샐러드/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루		



제품설명



모두의 기억에 남을만한 와인, 샤푸티에 레인지의 예외적인 와인이라고도 일컬어진다. 엑셀런스 레인지는 싱글빈야드는 아니지만 샤푸티에 레인지를 더 살릴 수 있도록 특성의 고품질 파셀을 정한 이후 그 파셀에서 자라난 포도를 동일 지역의 다른 포도들과 블렌딩하여 엑셀런스 레인지의 와인들의 품질의 빛을 더 할 수 있도록 했다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 94점 TOP 100 선정
2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 95점

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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.