



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 생 페레이 리유 디 옹그리

M.Chapoutier Saint Peray Lieu Dit Hongrie

지역	프랑스 > 론 > 북부 론		
포도품종	마르산		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	신선한 로스팅향, 하얀 과실류의 아로마 그리고 아니스의 꿀 향이 매력적이다. 균형이 고루 잘 맞으며 와인의 숙성력이 과연 기대되는 맛으로 옅은 로스팅의 팔레트도 인상적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식		

#프랑스



제품설명



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

수상내역



2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점
2017빈티지 로버트 파커 Robert Parker 97점
2015빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점

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