



‘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 열린 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

와이너리



M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 ‘테루아에 대한 존중’ 이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 물어날 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 다이نام릭 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이남릭(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이남릭 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

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