



‘바이오다이나믹 농법의 대가, 샤푸티에의 호주 와인’

랜스버로우 빈야드 피레네 샤르도네

Landsborough Vineyard Pyrenees Chardonnay

| | |
|----------|---|
| 지역 | 호주 > 빅토리아 |
| 포도품종 | 샤르도네 |
| 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-10℃ |
| 테이스팅 노트 | 둥글고 신선한 팔레트와 높은 구조감과 미네랄리티와 산도감 사이의 균형이 조화롭다. |
| 페어링 TIP | 흰 육류/ 해산물/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제,염장 음식 |



제품설명



비교적 낮은 언덕으로 이루어져 있으며 바람이 선선히 부는 지역으로 동쪽을 바라보고 있는 구조이며 배수가 잘 되는 석영토로 최다의 생산량과 최고의 품질을 자랑하는 포도가 생산될 수 있다.

수상내역



2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점

와이너리



1808년부터 프랑스 론 지역에서 와인을 만들기 시작한 M.CHAPOUTIER의 7대손 Michel Chapoutier가 1997년 호주 빅토리아주에 설립한 와이너리로 호주 내에서도 비교적 선선한 지역의 빈야드를 매입하여 와인을 생산하고 있다. 2009년 SHAYS FLAT VINEYARD , LANDSBOROUGH VINEYARD 가 그 예이다. 피레네와 헤스코트 지역에 집중하여 와인을 생산하고 있다.

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