도멘 바롱 드 로칠드

KEUMYANG

'라피트의 차세대 프로젝트, 지속가능한 와인 도멘 도시에르'

오시에르 샤르도네

Aussieres Chardonnay

지역	프랑스 〉랑그독		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	옅은 노란색에 약간의 초록색이 감도는 컬러. 섬세한 시트러스 계열의 과실향과 흰 꽃향이 우아하게 느껴지며, 입 안에서 느껴지는 과하지 않은 볼륨감이 매력적이다. 풍부하고 생동감있는 피니쉬에 상큼한 과실의 느낌으로 마무리되는 기분 좋은 와인이다.		
페어링 TIP	샐러드, 밀가루 음식 (피자, 파스타, 외), 해산물, 흰 살 생선		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

오시에르 샤르도네는 랑그독지역에서 가장 서늘한 포도밭의 포도를 엄선하여 사용하였다. 포도가 지닌 프레쉬함과 산도, 과실향을 극대화 하기 위해 새벽에만 수확하였으며 저온 침용과 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성했다. 원액의 일부만 효모 앙금(Lees)와 접촉하여 부드러운 풍미를 가미하여, 산도감과의 적절한 밸런스를 유지시켰다. 오시에르를 대표하는 화이트 와인으로 "생동감과 부드러움, 과실향"의 결정체로 불리운다.

수상내역

2010빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 85점
2008빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 83점

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