



‘재생지 레이블을 착안한 환경을 생각하는 와이너리’

샤토 라솔 에이디나투람

Chateau lassolle ADNaturam

지역	프랑스 > 남프랑스		
포도품종	아부리우 50% 까베르네소비뇽 50%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	산도감은 다소 낮으나 부드럽고 깊은 벨벳이탄 탄닌감을 주는 와인으로 긴 여운을 남기는 피니쉬가 특징이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/부드러운 치즈/밀가루 음식/훈제 음식		



제품설명



사암토로 만든 항아리에서 9개월간 숙성 진행하며 자연적으로 발생하는 이산화황 외에는 추가하지 않았다. 남프랑스의 토착 품종인 아부리우를 사용했다. 보통의 아부리우는 말백, 까베르네 소비뇽 등과 블렌딩 되는 품종으로 샤토 라솔 와인에는 종종 사용하고 있다.

와이너리



Chateau Lassolle은 프랑스 남서부에 위치해 있으며 여성 와인메이커인 Stephanie Roussel가 모든 양조를 진행한다. Lassolle의 모든 와인은 이산화황 무첨가 와인으로 환경을 생각하는 와인 메이커로서 재생지를 사용한 레이블도 인상적이다. 기본적인 와이너리의 철학은 때루아를 존중하고 지속 가능한 농법의 사용과 자연 생태계를 해치지 않는 선에서의 재배와 양조에 있다. 암포라를 사용한 숙성 진행 과정도 인상적이다. 모든 와인은 손수확을 거친 포도를 기본으로 하며 모든 제조제, 화학비료 등은 사용하지 않는다. 기계적인 접근은 최소한으로 한다.

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