'가장 넓은 면적의 샤블리 그랑 크뤼 빈야드'

도멘 롱 드파키 샤블리 그랑 크뤼 레 끌로

Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Les Clos

지역	프랑스 〉 샤블리		
용량	750ml		
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	10-13℃
테이스팅 노트	두 개의 구획(Plot)에서 수확한 포도로 만들어져 다양한 매력을 지닌 와인이다. 상쾌한 꽃향기와 고소한 견과류의 향이 동시에 느껴지며, 풀바디하고 강건한 구조감과 우아하면서도 경쾌한 산도가 돋보인다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 해산물 / 흰 살 생선 / 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 매운 음식		

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

제품설명

레 끌로는 샤블리 그랑 크뤼 중 가장 큰 빈야드로, 남서향을 바라보고 있어 최적의 일조량을 갖는다.

도멘 롱 드파키는 그 중 두 개의 구획을 소유하고 있다.

첫번째 구획은 경사면의 상단에 위치하고 있어 프레쉬하고 산도가 특징적인 와인이 생산되고,

두번째 구획은 경사면의 중간 부분에 위치하며 더 높은 온도에 노출되어 있어 매우 풀바디의

부드럽고 풍부한 스타일의 와인이 생산된다. 도멘 롱 드파키는 다른 떼루아를 가진 두 개의 구획에서

생산한 포도를 블렌딩하여 복합미와 함께 최적의 산도와 복합미, 구조감을 만들어낸다.

65%의 비율로 스테인리스 스틸 통과 35% 비율로 사용된 오크 배럴에서 효모침전물(lees)과 함께

10개월 숙성 후, 스테인리스 스틸 통에서 6개월 추가 숙성을 진행한다.

수상내역

2022빈티지 인터내셔날 와인 챌린지 IWC 94점 Silver medal
2022빈티지 92점
2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 94점

와이너리

1831년 Bernard Bichot에 의해 설립되어 가족 소유로 경영되어 온 알베르 비쇼(Albert Bichot)는 현재 6대째 자손인 알베릭 비쇼(Alberic Bichot)가 운영하고 있다. 최근 10여년 동안 부르고뉴 와인을 이끌어가는 선두주자로써 주도권을 가지고 독창적이고 혁신적으로 운영하고 있는 알베르 비쇼는 부르고뉴 지역 4위의 업체이다. 매출의 70%를 전 세계 100여개 국으로 수출하고 있으며, 이는 부르고뉴 지역의 수 많은 와인들을 우수한 품질로 생산해내고 있는 노하우에 기반한다.
알베르 비쇼는 총 6개의 와이너리를 소유하고 있으며 총 6명의 와인메이커가 각각 다른 와이너리에서 각각의 떼루아를 고려하여 양조하며, 이것은 알베르 비쇼만의 특별한 철학이다. 알베르 비쇼는 스웨덴 왕실 공식 와인 공급업체이며 대한항공 퍼스트 클래스 서빙 와인으로 사용되고 있다.

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