



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 리브잘트 2001

M.Chapoutier Rivesaltes 2001

지역	프랑스 > 랑그독 루씨용		
포도품종	그르나슈 100%		
알코올	16%	용량	500ml
시음 적정 온도	6~8℃		
테이스팅 노트	짙은 다크 가넷 컬러를 띄고 있으며, 잘 익은 붉은 과실류의 향과 라즈베리 잼과 같은 재미난 향, 블랙베리 향이 땀돈다. 입 안에서는 매우 다양한 베리류의 맛이 느껴지며 녹아내릴 것 같은 녹진한 탄닌이 마무리에 느껴진다. 매우 밸런스가 잘 잡혀있으며 훌륭한 숙성 잠재력을 가진 와인이다.		
페어링 TIP	생해산물/부드러운치즈/단단한치즈/디저트/과일		



제품설명



엠 샤푸티에가 와인 생산의 영역을 넓혀가는 과정에서 생겨난 스페셜리스트 레인지로서 좋은 식사와 디저트와 함께 샤푸티에의 고품질 스피리츠와 와인들을 소비자들로 하여금 더욱 즐겁게 마실 수 있게끔 하는 것이 이 레인지의 매우 중요한 포인트이다. 주정 강화 와인, 스피리츠, 그리고 빈티지 와인, 또 하나의 중요한 카테고리인 뱅 뒤 나튀렐이 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.