'바이오다이나믹 농법의 대가, 샤푸티에의 호주 와인'

투르농 레이디스 레인 쉬라즈

TOURNON LADYSLANE SHIRAZ

지역	호주 〉 빅토리아
포도품종	쉬라즈 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	짙은 레드 컬러. 레드커런트, 가죽의 향이 토피넛 향과 어우러진다. 이후에 은은한 커리향이 스친다. 힘이 넘치는 맛과 향이 인상적이다. 탄닌과 산도가 잘 어우러져 구조감이 좋은 와인.
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타 외)

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

프랑스 론 지역의 샤푸티에 와이너리와 동일하게 유기농 농법 진행, 붉은 토양으로 이루어진 편암토, 진흙이 풍부한 떼루아이며 북동쪽을 바라보고 있는 구조로 이루어져 있다.

수상내역

2019빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 92점
2018빈티지 제임스 홀리데이 James Halliday 95점
2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점

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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.