'샤블리 그랑 크뤼 빈야드 '

도멘 롱 드파키 샤블리 그랑 크뤼 레 프르즈

Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Les Preuses

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 샤블리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	샤블리 그랑 크뤼	시음 적정 온도	11-13℃
테이스팅 노트	플로랄 향과 신선한 나뭇잎, 부싯돌의 향이 느껴진다. 팔렛에서는 무거움 없이 섬세하고 부드러운 풍미를 느낄 수 있으며, 피니쉬에서는 헤이즐넛과 말린 과일, 플로랄 뉘앙스로 마무리된다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/단단한 치즈/매운음식		

	DRY				SWEET
당도	**1**	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	**1**	2	3	4	5

제품설명

그랑 크뤼 "무톤"의 옆에 위치한 "레 프르즈"는 샤블리 그랑 크뤼 포도밭 중 가장 햇볕을 잘 받는 곳에 위치하며, 부서진 돌 조각이 산재해 배수도 잘 되는 편이다. 장기 숙성에 적합하며 농밀하고 둥근 인상의 와인이 생산된다. 또한 도멘 롱드파키가 소유한 구획은 헥타르 당 8,500그루의 높은 밀도로 포도나무를 식재해 매우 농축된 포도가 생산된다. 평균 수령 17년의 포도나무에서 손 수확 및 선별 작업이 이루어지며, 사용된 오크 배럴에서 효모침전물(lees)과 함께 10개월 숙성 후 스테인리스 스틸 통에서 6개월 추가 숙성을 진행한다.

수상내역

2022빈티지 92점
2022빈티지 버그하운드 Burghound.com 95점
2021빈티지 버그하운드 Burghound.com 93점

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