



‘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		



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

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 와이너리에서 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.