'바이오다이나믹 농법의 대가, 샤푸티에의 호주 와인'

셰이 플랫 빈야드 피레네 쉬라즈 아티스트 레이블

Shay's Flat Vineyard Pyrenees Shiraz

지역	호주 〉 빅토리아		
포도품종	쉬라즈		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙베리류의 아로마와 옅은 담배향이 옅게 어우러지고 블랙 과실류, 감초향 팔레트와 함께 섬세하고 둥근 탄닌감이 느껴진다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

프랑스 론 지역의 샤푸티에 와이너리와 동일하게 유기농 농법을 진행한다.

붉은 토양으로 이루어진 편암토, 진흙이 풍부한 떼루아이며 북동쪽을 바라보고 있는 구조로 이루어져 있다. 12개월 프렌치오크배럴, 일부는 탱크에서 숙성 진행한다.

수상내역

2016빈티지 로버트 파커 Robert Parker 89점

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.