



‘합리적인 가격으로 경험할 수 있는 하이엔드 론 스타일의 프리미엄 와인’

엠 샤푸티에 빌라 오 오쿨텀 라피데미 블랑

M.Chapoutier Bila Haut Occultum Lapidem Blanc

지역	프랑스 > 랑그독-루시옹		
포도품종	그르나슈 블랑 그르나슈 그리 베르멘티노		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~12℃		
테이스팅 노트	상큼한 감귤류와 잘 익은 배, 백도, 레몬 향이 조화를 이룬다. 은은한 아카시아 꽃의 플로럴 노트가 더해지며, 아몬드, 미네랄리티가 느껴지며 와인의 깊이감을 더해 준다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



빌라 오 오쿨텀 라피데미는 루시옹 지역의 독특한 테루아가 돋보이는 와인으로, 북부 스타일의 집중도와 구조감을 갖춘 레인지다. 지중해 기후와 편암 및 화강암 토양에서 오는 강한 미네랄 캐릭터를 지녔으며, 미네랄리티와 스파이스 노트가 어우러져 뛰어난 밸런스를 자랑한다. 이는 엠 샤푸티에 와인의 핵심적인 정체성을 반영했다. 바이오다이내믹 철학을 실천하며 자연 친화적인 양조법과 지속 가능성을 강조하여 화학 비료 및 합성 제초제 없이 자연적인 방식으로 관리하여 제조한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.