'합리적인 가격으로 경험할 수 있는 하이엔드 론 스타일의 프리미엄 와인'

엠 샤푸티에 빌라 오 오큘텀 라피뎀 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 / 生 해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

빌라 오 오큘텀 라피뎀은 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. 바이오다이나믹 철학을 실천하며 자연 친화적인 양조법과 지속 가능성을 강조하여 화학 비료 및 합성 제초제 없이 자연적인 방식으로 관리하여 제조한다.

와이너리

M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 '떼루아에 대한 존중 ' 이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 묻어날 때 떼루아의 특징과 그 당시 빈티지의 기후를 고루 담고 있기를 바라는 마음에서 비롯되어 포도와 떼루아의 고귀함이 외부의 간섭을 최대한 받지 않도록 신중을 기하고 있다. 이러한 관점에서 샤푸티에는 1991년을 시작으로 유기농법에 이은 바이오 다이나믹 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이나믹(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이나믹 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

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