



‘완벽한 샤블리 그랑 크뤼의 우아함과 긴 여운’

도멘 롱 드파키 샤블리 그랑 크뤼 레 보데지르

Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Les Vaudesirs

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 샤블리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	11-13℃
테이스팅 노트	프랑스 부르고뉴 서북부 샤블리 지역의 높은 고도의 경사면에 위치한 포도밭에서 자란 샤르도네 품종으로 만든다. 포도밭의 떼루아로 인해 특유의 산미와 미네랄리티가 표현되며, 스틸 탱크에서 리 숙성을 거친다. 도멘 롱 드파키의 그랑크뤼 등급 와인이며, 섬세하고 정교한 샤블리를 접할 수 있다. 해산물 페어링이 잘 어울린다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 샐러드 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈		



제품설명



잘 익은 레몬과 자몽 껍질, 흰 꽃의 섬세한 아로마가 먼저 느껴지며, 차분한 미네랄 뉘앙스와 함께 젓은 돌, 백악질(Chalky) 터치가 복합적으로 펼쳐진다. 시간이 지날수록 헤이즐넛, 브리오슈, 은은한 오크 스파이스가 더해진다.

수상내역



2022빈티지 92점
2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점

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