

몰리노 샤블리 MOULINEAU PERE ET FILS CHABLIS `22



| | |
|-------|--|
| 용량 | 750ml |
| 빈 티 지 | 2022 |
| 종류 | 화이트 |
| 국가 |  프랑스 >샤블리 |
| 품종 | CHARDONNAY 100% |
| 알콜도수 | 12.5% |

TASTING

| | |
|---------|-----------|
| 시음적정온도 | 11-13°C |
| Aroma | ★★★★☆ (4) |
| Body | ★★★☆☆ (2) |
| Tannin | ★★★★☆ (0) |
| Acidity | ★★★★☆ (3) |
| Sweet | ★★★★☆ (0) |

테이스팅노트 그린 컬러의 테두리에 반짝이는 옐로우 빛깔을 띤다. 서양배, 흰꽃 향이 은은하게 피어 오르며 부드러운 텍스처, 복합적인 부케, 기분 좋은 적절한 산도와 짝조름하면서 섬세한 미네랄리티가 와인의 캐릭터를 형성한다.

푸드 매칭 굴, 해산물은 샤블리와 최고의 궁합이며 크림소스 베이스의 가금류 요리와 잘 어울린다.

상 품 특 징 가족 경영 와이너리에서 부르고뉴 전통 방식으로 생산하는 테루아의 미네랄리티와 신선함을 담아낸 클래식한 샤블리

BRAND INFO.

공급사 이름 GRANDS VINS DE GIRONDE

공급사 정보 Moulineau Pere et Fils는 프랑스 부르고뉴 최북서단, 샤블리 지역에 위치한 가족 경영 와이너리로, 전통적인 방식으로 고품질 와인을 생산하고 있습니다. 와이너리는 약 5,400헥타르의 포도밭을 보유하고 있으며, 토양은 쥐라기 시대에 형성된 키메리지앙(Kimmeridgien) 석회암으로 구성되어 있어, 샤블리 와인 특유의 뛰어난 미네랄리티를 부여합니다. 평균 수령 20년 이상의 포도나무에서 수확한 샤르도네를 사용하며, 부르고뉴 전통 방식에 따라 와인을 양조합니다.