



Louis Jadot Chablis

루이자도 샤블리

200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Point

- 200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자
- 신의 물방울에서 굴 페어링으로 유명해진 루이자도 샤블리
- 와인서빙 추천온도 12~14도, 빈티지에 따라 5~10년까지 숙성가능

Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	굴이나 팬에 튀겨낸 생선 등 각종 해물요리, 담백하게 조리한 돼지고기, 염소치즈

Information

황금빛 노랑색을 띠고 있으며 전체적으로 밝고 경쾌하며 신선한 스타일의 와인이다. 은은하게 감도는 과일 맛과 유질감, 빠르게 피어오르는 부케 향을 느낄 수 있다.

병입 전 스테인리스 스틸 탱크에서 9~12개월 숙성하며, 신선하고 활기찬 캐릭터를 살리기 위해 오크통은 사용하지 않는다. 수확연도로부터 5년 이내에 신선하게 즐기는 것이 좋다.

Awards

2016 대한민국 주류대상 구대륙 화이트 와인 대상
2014 : Korea Wine Challenge 2015 동메달

Tip | 샤블리는 프랑스의 명품 화이트 와인 산지로 잘 알려져 있다. 겨울에 춥고 여름에 더운 대륙성 기후, 봄에 내리는 서리, '키메르지앙'이라고 불리는 수백만 년 전의 바다 화석 토양 등의 독특한 환경 요건으로 최상급 샤르도네 화이트 와인을 만들어낸다.