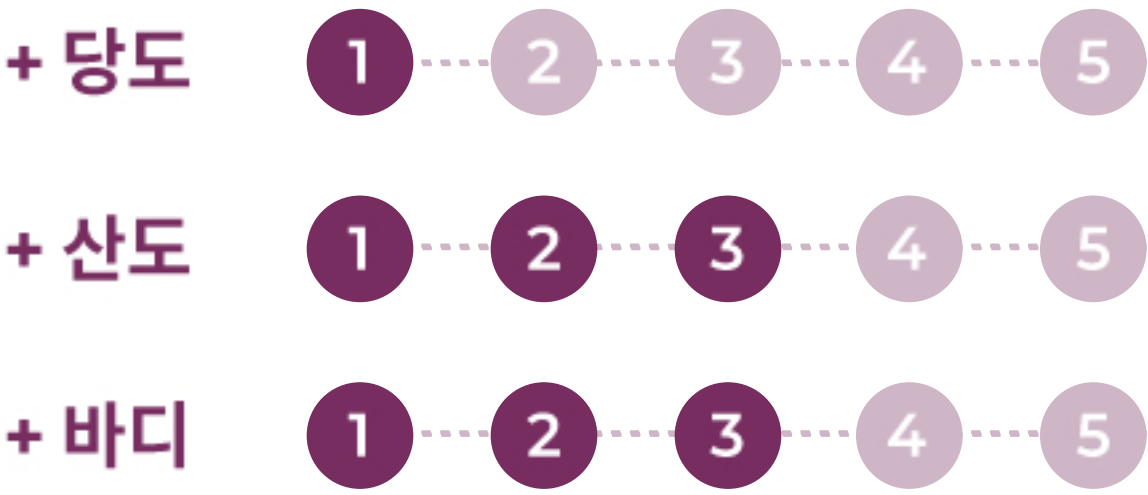




Louis Jadot Chassagne-Montrachet

루이자도 샤사뉴 몽라쉐

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



Point

- 200년 가까운 역사에 부르고뉴 전역에서 와인을 빚어온 노하우를 지닌 부르고뉴 와인의 대표주자
- 샤사뉴 몽라쉐는 화이트와인으로 명성 있는 꼬뜨 데 블랑의 5개 마을 중 하나이다
- 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	푸아 그라, 크림소스를 가미한 생선요리, 섬세하게 조리한 돼지고기 요리, 진한 소스를 넣은 가금류 요리 등 섬세한 풍미의 음식

Information

루이 자도의 샤사뉴 몽라셰는 전통 방식으로 오크 캐스크에서 발효해 와인에 풍부한 맛과 향을 더했다. 병입 전 18개월 간 오크 배럴에서 더 숙성한다.
 풍부한 아로마와 지속적으로 피어 오르는 부케 향, 진한 과즙 맛과 미네랄 여운을 지닌 풀 바디 스타일의 화이트 와인이다.
 수확연도로부터 8~12년 정도 더 두고 숙성할 수 있다.

Tip | 꼬뜨 드 본의 남쪽에 위치한 샤사뉴 몽라셰는 부르고뉴에서도 이름 난 화이트 와인 명산지이다. 비교적 진하고 힘이 강하게 느껴지는 와인을 만든다.