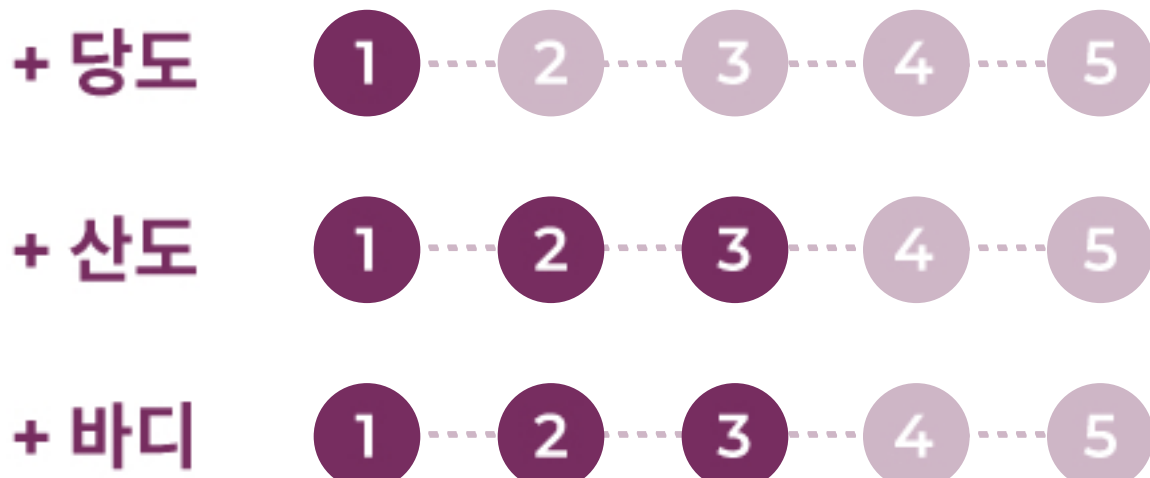




Louis Jadot Chevalier-Montrachet
Grand Cru 'Les Demoiselles'

루이자도 슈발리에 몽라쉴레 그랑크뤼 레 드무아젤

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



Point

- Louis Jean Baptiste Jadot가 1913년에 두 자매로부터 다시 매입하게 되면서 Les demoiselles(여성들)이란 이름을 붙인 발
- 2022 RP (94-96)
- 와인서빙 추천온도 12~14도, 20년 이상 숙성가능

Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	흰살 생선, 화이트 트러플을 가미한 관자 요리, 랍스터, 그릴에 구운 푸아 그라, 송아지 브레이즈

Information

루이 자도의 슈발리에 몽라세는 매우 한정된 수량만을 생산하며, 종종 몽라세에 버금가거나 더 뛰어난 집중도, 복합적인 맛과 향을 만들어낸다. 잘 익은 과일의 풍부한 맛과 향, 명쾌한 산미와 벨벳처럼 부드러운 우아한 질감, 토스티한 여운이 최고급 화이트 와인의 정수를 보여준다.

15~18개월 오크 배럴에서 숙성했으며 15~20년 숙성해 마시는 것이 좋다.

Tip

| 슈발리에 몽라세는 뿔리니 몽라세 마을의 윗쪽 언덕, 샤사뉴 몽라세 마을과의 경계에 위치한 그랑 크뤼 포도밭이다. 바로 아래쪽에 맞닿은 몽라세와 함께 부르고뉴의 가장 뛰어난 화이트 산지 중 하나로 꼽힌다. 루이 자도의 '드무아젤' 포도밭은 1913년, 와이너리 설립자의 자손이자 경영자였던 Louis Jean Baptiste Jadot가 두 명의 여동생들로부터 사들인 포도밭이다. '레 드무아젤'은 프랑스어로 '아가씨들'을 뜻한다. 배수가 잘 되고 온기를 잘 보존하는 백악질 토양으로 구성된 남동향 포도밭이다.