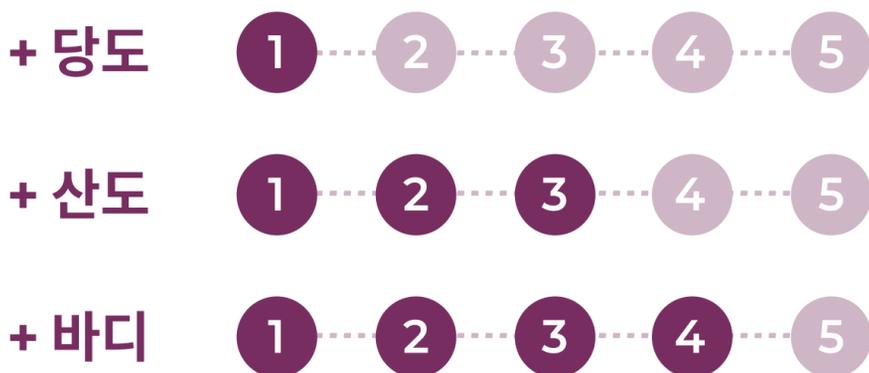




Louis Jadot(Domaine Duc de Magenta)  
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot,  
'Clos de la Chapelle' Monopole

# 루이자도(도멘 뉘 드 마젠타) 샤사뉴 몽라셰 프르미에 크뤼 모르조, '끌로드 라 샤펠' 모노폴

흰색 과일, 꽃, 벌꿀의 향이 조화롭고  
힘이 강한 풀 바디 화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	프랑스 > 부르고뉴 / 루이자도
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	푸아그라, 크림 소스에 조리한 생선요리, 관자요리, 묵직한 소스의 가금류 요리 등 특별한 날 먹는 섬세한 음식

## Information

진하고 힘이 강하며 흰색 과일, 꽃, 벌꿀의 향이 조화롭다.  
입안에서 풍부한 과즙 맛과 유질감이 느껴지며 길게 남는 맛의 풀  
바디 스타일이다.  
오크 배럴에서 15~18개월 숙성하며, 병입 후 10~15년 더 두고  
숙성할 수 있는 와인이다.

## Tip

| 샤사뉴 몽라셰에 위치한 '도멘 뉘 드 마젠타'는 부르고뉴의 유서  
깊은 귀족 가문에서 보유하고 있는 포도원으로, 루이자도가  
포도 재배부터 와인 양조, 유통을 맡고 있다.  
4헥타르에서 샤사뉴 몽라셰 프르미에 크뤼 '모르조'와 뵈리니  
몽라셰 프르미에 크뤼 '끌로드 라 가렌스' 두 가지 화이트 와인  
을 생산한다.  
'끌로드 라 샤펠'은 오래된 옛 성당에서 기원한 이름으로,  
샤사뉴 몽라셰에서도 최고의 프르미에 크뤼로 꼽히는 '모르조'  
구획 안에 위치한 모노폴이다.