



‘보르도 그랑크뤼 1등급의 위엄’

샤또 무똥 로스칠드

Chateau Mouton Rothschild

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 80% 메를로 8% 까베르네 프랑 10% 뽀띠 베르도 2%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 1등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	강건 전형적인 뽀이악 스타일. 견고한 몸체와 농축된 풍미. 대단한 힘과 세련됨을 동시에 갖추고 있다.		



제품설명



보르도 그랑크뤼 와인들 중에서도 5대 샤또라고 불리는 1등급 와인들 중에서도 으뜸인 와인으로 매년 빈티지마다 예술가들과 협력하여 전면 라벨을 선정한다. 2013빈티지는 한국 화가의 작품으로 디자인 되어 있는 만큼 한국인 애호가들에게 인기가 있는 빈티지이다.

와이너리



프랑스의 와인 등급은 1855년 파리 세계만국박람회를 기점으로 분류돼 150여년이 지난 지금에도 변함없이 지켜져 오고 있는 그랑크뤼 와인

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.