KEUMYANG

'보르도 그랑크뤼 1등급의 위엄'

샤또 라피트 로스췰드

Chateau Lafite Rothschild

지역	프랑스 〉 보르도 〉 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 77% 메를로 12% 까베르네 프랑 9% 쁘띠 베르도 2%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 1등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	구조가 견고하며 균형 잡힌 바디와 강하고 힘차며 깔끔한 미감. 강인하고 터프하지만 부드러움도 갖고 있다.		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

샤또 라피트 로스췰드에서 사용하는 포도 품종은 40여 년 수령의 까베르네 소비뇽을 기본으로 가장 오래된 포도나무는 90년 정도가 됐으며, 매년 1퍼센트씩을 새로 심고 2그루의 나무에서 거둔 포도로 한 병을 생산하는 방식으로 품질을 유지하며 그 명성을 이어오고 있다.

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