



‘보르도 그랑크뤼 2등급’

## 샤또 그뤼오 라로즈

Chateau Gruaud Larose

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 63% 메를로 26% 까베르네 프랑 7% 뽀티 베르도 4%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 2등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	풍부한 과일의 느낌과 파워가 돋보이는 풀바디 와인. 섬세하고 풍성한 질감 그러나 조밀한 탄닌의 느낌으로 짝 짜여진 단단함이 기분 좋은 산도와 밸런스를 잘 이룬다.		



### 제품설명



“The king of wines the wine of kings” 와인들 왕, 왕들의 와인”라고 더 잘 알려진 이 와인은 2004년 노무현 대통령과 엘리자베스 여왕이 함께 마셨다고 하여 다시 한번 화제가 되었던 바로 그 와인으로 19세기부터 영국을 위시한 유럽의 왕실에 납품 되었던 와인으로 타이양 그룹 소유의 생 줄리앵 지역을 대표하는 그랑크뤼 와인이다. 생 줄리앵에서 가장 클래식한 와인을 만들어 내고 있는 샤또로서 메독 지역에서는 유일하게 말백을 사용하고 있으며 포도나무들의 평균 수령은 45년이다.

### 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.