



‘보르도 그랑크뤼 2등급’

샤또 그뤼오 라로즈

Chateau Gruaud Larose

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 63% 메를로 26% 까베르네 프랑 7% 뽀띠 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 누워서 보관하시기 바랍니다.