



‘보르도 그랑크뤼 2등급 와인’

## 샤또 로장 가씨에

Chateau Rauzan Gassies

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 65% 메를로 25% 까베르네 프랑 10%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 2등급	시음 적정 온도	15-18℃

테이스팅 노트  
 유제품의 향이 올라오다가 체리향, 스모키향 등의 여러가지 아로마가 복합적으로 섞인다. 부담스럽지 않고 초심자도 쉽게 마실수 있는 팔레트로 산도감이 높아 그 안에서도 다양한 아로마를 느끼며 입안을 자극해 어떤 음식과도 궁합이 잘 맞는 와인으로 탄생한다.



### 제품설명



샤또 로장 가씨에는 보르도 1855 등급으로는 이례적으로 숙성시 미국산 오크통을 사용한다는 점이 특징이다. 그리고 여타 보르도 그랑크뤼 와이너리와는 확연하게 달리 약25%의 물량을 자체적으로 유통한다는 차이점이 있다. 이로 시장의 가격에 대해 어느정도 컨트롤이 가능하다는 평을 받고 있는 와이너리이자 제품이기도 하다.

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