



‘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 안에서 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.

와이너리



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

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