



‘보르도 그랑크뤼 2등급 마고 지역’

샤또 브랑 깡뜨낙

Chateau Brane Cantenac

| | | | |
|---------|---|----------|--------|
| 지역 | 프랑스 > 보르도 > 오 메독 | | |
| 포도품종 | 까베르네 소비농 48% 메를로 40% 까베르네 프랑 12% | | |
| 알코올 | 13.5% | 용량 | 750ml |
| 등급 | 보르도 그랑크뤼 클라쎌 2등급 | 시음 적정 온도 | 15-18℃ |
| 테이스팅 노트 | 부드럽고 매혹적인 스타일이며 오크향과 농익은 과일향이 벨벳처럼 부드러운 타닌과 조화를 잘 이뤘다. 농익은 자두와 기분좋은 삼나무 향이 깊이감과 복합미를 동시에 부여하는 전형적인 그랑크뤼 와인의 특징이 잘 살아있다. | | |



제품설명



브란 깡뜨낙은 마을이름인 깡뜨낙에 '포도밭의 나폴레옹'이라 불릴 정도로 수많은 포도원을 소유했던 엑포르 드 브란 (Hector de Brane) 남작의 이름이 합쳐져서 만들어졌다. 이 와이너리의 가능성을 알아보고 오늘날의 무통 로쉴드인 Brane-Mouton을 팔고 1833년 이곳을 매입한 후 1838년에 현재의 이름은 브란 깡뜨낙으로 이름을 변경했다. 부드럽고 온화한 비단결 같은 여성적 매력이 돋보이는 클래식한 마고 지역의 와인으로 섬세하며 균형잡힌 미감덕에 와인 초보들에게도 크게 어필할 수 있다. 샤또 마고, 샤또 빨메에 이어 마고지역의 3인방으로 손꼽히는 와인이다.

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