



‘보르도 그랑크뤼 2등급 마고 지역’

샤또 브랑 깡뜨낙

Chateau Brane Cantenac

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 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



브랑 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 무똥 로셀드인 Brane-Mouton을 팔고 1833년 이곳을 매입한 후 1838년에 현재의 이름은 브랑 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.

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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.