



‘보르도 그랑크뤼 슈퍼 세컨 와인의 힘’

샤또 피송 롱그빌 공떼스 라랑드

Chateau Pichon Longueville Comtesse Lalande

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 63% 메를로 29% 까베르네 프랑 3% 뽀띠 베르도 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라세 2등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	미디엄 바디의 와인으로 풍부한 과일향과 까베르네 소비뇽의 강인함, 그리고 메를로, 뽀띠 베르도 등 포도품종의 블렌딩을 통해 우아하면서도 풍성한 느낌을 가진 와인		



제품설명



1등급에 버금가는 뛰어난 품질을 자랑해 ‘슈퍼 세컨드’라 불리는 최상급의 5개 2등급 와인 중 하나로 Pauillac의 샤또 마고로 불릴 만큼 부드러운 질감이 특징이다. 피송 롱그빌이라는 이름으로 불리던 하나의 와인이었던 것이 1850년 조세스 드 피송 롱그빌 남작이 죽으면서 포도원의 5분의 2는 2명의 아들에게, 나머지 5분의 3은 3명의 딸들에게 물려주면서 두개의 샤또로 나뉘어지게 된다. 이렇게 나뉘어진 두 포도원은 샤또 피송 롱그빌 공떼스 드 라랑드(Ch.Pichon L-ongueville Comtesse de Lalande)와 샤또 피송 롱그빌 바론(Ch. Pichon Longueville Baron)이다. 둘 다 1855년 그랑 크뤼 등급 분류에서는 2등급에 랭크되었으며, 같은 포도원이었던 역사를 갖고있는 만큼 두 성은 국도를 사이에 두고 서로 마주보고 있다. 항상 일정한 품질을 유지하고 있어 1등급 샤또들과 동등한 반열에 오를 정도로 애호가 층이 두꺼운 와인이기도 하다. 피송 롱그빌 공떼스 드 라랑드는 이웃 라투르의 와인같이 짙거나 탄닌이 압도적이지는 않으나 무한한 향기와 원숙한 향의 와인이다. 응집력과 복합성, 매끄러움과 부드러움 훌륭한 향의 강도 특히 와인의 순수한 고귀함은 라투르보다는 라피트를 더 닮은 특성이 있는 와인이라는 평가를 받고 있다.

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