



‘보르도 그랑크뤼 2등급, 모두의 사랑을 받는 와인’

## 샤또 라그랑쥐

Chateau Lagrange

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	가베르네 소비뇽 65% 메를로 28% 쁘띠 베르도 7%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 3등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	베리류의 향이 향기로우면서도 커피, 초콜렛 등의 아로마가 풍겨 올라오고 산도감이 두드러지는듯 보이지만 목넘김은 부드러워 자극적이지 않다. 전체적으로 매우 부드러운 와인으로 초보자들에게도 열려있는 와인		



### 제품설명



샤또 라그랑쥐Chateau Lagrange는 중세시대에 메종 노블 드 라그랑지 몽페이유Maison Noble de Lagrange Monteil로 알려져 있으며 샤또의 다른 오너들에 대한 역사는 1631년까지 거슬러 올라간다. 바다 해수면보다 24미터 높은 곳에 위치한 샤또 라그랑쥐의 중심은 생 줄리앙에서 가장 높은 곳에 위치해 있다. 샤또 라그랑쥐는 메독의 토양에 잘 맞는 레드 포도를 생산하고 있다. 카버네 소비뇽은 와인의 구조와 성숙한 맛을 좌우하며, 메를로는 입안을 가득 채우는 풍요로움과 과육을 한층 더 느끼게 하면서, 뿌띠 베르도는 과일향을 더 풍성하게 하는 역할을 한다.

### 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.