



‘쉽게 다가가는 보르도 그랑크뤼 4등급 와인’

샤또 라 투르 까네

Chateau La Tour Carnet

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 39% 메를로 57% 까베르네 프랑 2% 뽀띠 베르도 2%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라세 4등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	짙으면서도 가장자리가 밝은 색을 띄며 블랙베리의 향이 감돈다. 시간이 갈수록 부드러운 벨벳이 탄닌감이 매우 인상적인 와인		



제품설명



보르도 오 메독 지역에 위치한 샤또 라 투르 까네는 총 54ha 정도의 빈야드에서 연간 250,000만병정도를 생산하고 있으며 그중 샤또 라 투르 까네가 190,000병정도를 차지하고 있다. 세컨 와인으로는 Les Douves de Carnet가 있다.

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 누워서 보관하시기 바랍니다.