

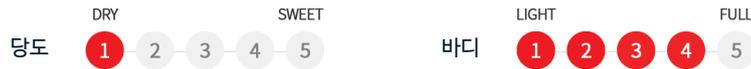


‘와인메이커들의 손을 거쳐온 그랑크뤼 4등급’

샤또 라퐁 로쉐

Chateau Lafon Rochet

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 54% 메를로 13% 까베르네 프랑 5% 뽀띠 베르도 2%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 4등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙 커런트 류, 타바코 향, 그리고 흙 냄새까지 복합적인 아로마가 개봉 부터 피어 올라오며 씹싸름하면서도 여운이 길고 갈수록 부드러운 매력을 뽐내는 와인		



제품설명



Chateau Lafon-Rochet (샤또 라퐁 로쉐)는 보르도 Saint-Estephe마을의 Chateau Lafite Rothschild 와 Chateau Cos d'Estournel 사이에 위치하고 있는 메독지역 그랑크뤼 (Medoc Grand Crus Classe) 4등급 (Quatriemes Crus)으로 그 역사는 17세기로 거슬러 올라간다. 그 당시에 Domaine de Rochet 라는 포도원이 존재 했고 1650년에 Antoinette de Guillemotes(앙트와네트 드 길모트)가 보르도의회 의원인 Etienne Lafone(에띠엔 라퐁)과 결혼하면서Antoinette de Guillemotes가 상속받은 Rochette 땅을 결혼 지참금으로 가지고 왔다. 여기서 Lafon 과 Rochet의 이름이 합쳐져 탄생 하게 되었다고 한다.

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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.