



‘섬세한 와인의 끝, 샤또 뵙뎨 까네’

샤또 뵙뎨 까네

Chateau Pontet Canet

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 62% 메를로 32% 까베르네 프랑 6%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 5등급	시음 적정 온도	15-18℃

테이스팅 노트 까시스 삼나무향 담배 오크의 미묘한 향과 짙은 과일향이 조화된 부드러운 아로마가 특징이고 또한 구조가 견고하며 균형잡힌 바디가 특징이다. 강하면서도 깔끔한 미감과 터프하지만 부드러움을 함께 보여주는 복합적인 맛을 낸다.



제품설명



메독지역의 황제로 군림하는 뵙이약 지역의 와인 중에서도 섬세한 와인으로 꼽히는 샤또 뵙뎨 까네 (Ch. Pontet Canet)는 그랑 크뤼 와인 중 최초로 유기농 인증을 획득한 와이너리이다. 샤또 뵙뎨 까네는 Biodynamic 농법을 통해 음력에 의한 재배, 말을 이용한 경작, 그리고 일체의 화학약품과 비료를 사용하지 않는 등 극한의 관리를 통해 로버트 파커 100점을 수차례 획득하면서 등급을 뛰어넘는 최고의 뵙이약 와인으로 손꼽히고 있다.

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