그랑크뤼 클라쎄

KEUMYANG

'강건한 와인이지만 부드러운 매력도 함께 지닌 팔색조의 와인'

샤또 뻬데스끌로

Chateau Pedesclaux

지역	프랑스 〉 보르도 〉 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 50% 메를로 45% 까베르네 프랑 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 5등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙 커런트 및 견과류의 향이 짙으며 짧은 부드러움으로 입맛을 돋구고 그라브 와인과 흡사한 거친 느낌이 입안 전체를 감싸며 강인한 포도의 힘이 느껴지는 맛		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1 2 3 4** 5

제품설명

샤또 뻬데스끌로의 포도재배지역은 뽀이약이 내려다 보이는 자갈로 덮인 언덕에 자리 잡고 있으며 이 곳에서 재배된 까베르네 소비뇽을 주 품종으로 하여 그랑크뤼 5등급 와인의 위엄을 자랑하는 와인에 걸맞게 뛰어난 품질을 자랑한다. 섬세하면서도 미묘하고, 또 강인하면서도 가녀린 부케향이 뛰어나며 풀바디감이 인상적인 와인이다. 하지만 동시에 부드럽고 인상적인 맛도 포함하고 있어 견고한 구조감과 함께 복합미가 두드러지는 매력적인 와인이다.

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.