'샤또 라뚜르, 삐숑 라랑드와 밭을 나란히 하는 와인'

샤또 오 바쥐 리베랄

Chateau Haut Bages Liberal

지역	프랑스 〉 보르도 〉 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 70% 메를로 30%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 5등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙 커런트 베리류의 농익은 과일향이 특징이다. 단단한 구조안에 실크처럼 부드러운 탄닌과 잘 익은 과일향이 긴 여운으로 마무리되는 풀 바디 와인.		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

샤또 오 바쥐 리베랄은 포도밭의 50%가 샤또 라뚜르, 샤또 삐숑 라랑드와 그랑 뿌이 라꼬스테와 나란히 위치해 있다.샤또 라뚜르의 힘과 삐숑 바롱의 우아함과 밸런스가 환상적인 조화를 이루고 있다는 평가를 받고 있는 샤또 오바쥐 리베랄은 1983년에 샤스 스플린과 라 귀르그를 소유한 빌라르(Villars)가에서 매입한 후 지금에 이르고 있다

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