

‘그랑크뤼 와인의 보고인 뽀이약의 자랑, 샤또 오 바따이에’

샤또 오바따이에

Chateau Haut Batailley



지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 65% 메를로 25% 까베르네 프랑 10%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 5등급	시음 적정 온도	15-18℃

테이스팅 노트
 구운 허브 블랙 베리향이 스파이시한 향신료의 느낌과 어우러져 신선함을 제공하고 토양의 느낌 (흙내음)이 살짝 올라오는 다양한 아로마가 특징이다. 낮은 산도와 당도가 거의 느껴지지 않는 탄닌이 밸런스를 잘 이뤄 쉽게 마실 수 있는 미디엄 바디 와인이다.



제품설명



그랑 크뤼 와인의 보고인 뽀이약 와인. 1942년까지 샤또 바따이에(Chateau Batailly)의 일부분이었지만, 브레스트 보리(Madame des Brest-Borie)의 매입하면서 샤또 오 바따이에라는 이름으로 와인을 선보이고 있다. 18세기 중반 이후로 명성을 누리고 있는 샤또 오 바따이에에는 일반적으로 터프한 뽀이약 스타일의 와인이 아닌 부드러운 미감이 특징으로 좋은 조건의 셀라에서 10~15년 장기 숙성이 가능한 와인이다. 2002년 월드컵 당시 히딩크 감독이 좋아한다고 밝혀 화제가 되었던 와인이기도 하다.

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