



‘보르도 그랑크뤼 5등급의 합리적인 와인, 샤또 크로와제 바쥬’

샤또 크로와제 바쥬

Chateau Croizet Bages

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 55% 메를로 35% 까베르네 프랑 10%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 5등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	깔끔하고 우아한 한편 파워풀한 아로마 바닐라 블랙커런트 블랙베리 후추 장미향등을 느낄 수 있다. 농축된 부드러움 잘 익은 탄닌이 인상깊다. 블랙커런트와 러시아 가족의 느낌 긴 피니쉬를 가지는 풀바디 와인		



제품설명



바쥬 마을에 위치 한 27 헥타의 재배지를 가진 샤또 크로와제 바쥬는 샤또 린쉬 바쥬의 바로 옆에 위치해 있으며, 뽀이약 마을의 남쪽에 위치한다. 1930년 부터 Quie가문이 샤또를 운영하고 있다. 집중도 있는 와인을 만드는 샤또로 알려져 있으며 그 잠재성과 발전이 관심을 모으고 있는 샤또이다. 포도나무의 평균 수명은 30년이며 까베르네 소비뇽 60%, 메를로 32% 까베르네 프랑 8%의 비율로 식재되어 있다.

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