



‘라피트의 차세대 프로젝트, 지속가능한 와인 도멘 도시에르’

오시에르 클래식

Aussieres Classique

지역	프랑스 > 랑그독		
포도품종	시라 30% 그 외 기타 품종 25% 메를로 15% 까베르네 소비뇽 10%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	아름다운 가넷 컬러에 조금 진한 보라색이 감돈다. 신선한 아몬드, 약간의 스모크향이 느껴지며, 에어레이션을 통해 점차 블랙베리, 딸각 등의 향으로 변한다. 둥근 느낌에 섬세한 풍미가 매력적인 와인으로 부드러운 탄닌으로 깔끔하게 마무리된다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 흰 육류, 익힌 채소, 단단한 치즈,		



제품설명



보르도 대표 품종 까베르네 소비뇽과 랑그독의 스타 품종 시라 등이 블렌딩된 와인이다. 포도 수확량을 제한, 소량 생산하여 고품질의 포도만을 사용하며 포도 자체의 순수한 과실향을 살리는데 집중했다. 블렌딩 와인에서 느낄 수 있는 복합적이면서도 균형잡힌 맛이 특징이다.

수상내역



2018빈티지 디켄터 Decanter 86점

와이너리



LAFITE SPIRIT, 최상급 프리미에 그랑 크뤼 샤토 라피트 로칠드 생산자 로칠드 가문이 선보이는 보르도 와인의 정수. 로칠드 가문은 1855년 프리미에 그랑 크뤼 1등급 샤토 라피트 로칠드를 매입하며 전 세계적인 명성을 얻기 시작했으며, 1868년부터 본격적으로 보르도에서 와인을 생산하며 높은 품질과 끊임없는 품귀현상으로 그 명성을 이어가고 있다. 30년 전 라피트 가문은 와인 애호가들이 전 세계 어디서나 믿고 신뢰할 수 있는 고품질의 보르도 와인을 선보이기 위해 새로운 프로젝트를 시작하였다. 무려 6대에 걸쳐 그랑 크뤼 와인을 생산하며 축적된 노하우와 기술을 집약하여 보르도 각 아펠라시옹(Appellation)의 페루아와 그 특징을 고스란히 담아낸 ‘레전드 알(Legend R)’을 출시하였다. 편하게 즐길 수 있는 보르도부터 라피트 가문의 근간이 되는 뵘이악까지 초심자부터 와인 애호가까지 모두 즐길 수 있는 보르도 와인의 정수이다.

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