



‘라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준’

사가알 생떼밀리옹

Saga R Saint Emilion

지역	프랑스 > 보르도 > 생떼밀리옹		
포도품종	메를로 90% 까베르네 프랑 10%		
알코올	14%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	밝은 느낌을 머금고 있는 진한 루비 레드 컬러. 딸기, 체리와 같은 붉은 과실의 강렬하면서도 복합미 넘치는 아로마가 특징적이며, 은은한 오크 풍미가 함께 느껴져 조화롭게 느껴진다.		
페어링 TIP	밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 익힌 해산물, 생 해산물, 흰 살 생선, 부드러운 치즈		



제품설명



전 세계를 통틀어 가장 우수한 메를로를 생산하는 것으로 잘 알려진 생떼밀리옹은 도르도뉴 강 위쪽의 가파른 경사지에 백악질 토양과 자갈밭 지형을 가지고 있다. 로칠드 가문은 30여년간 우안에서 뛰어난 메를로를 생산해왔으며 이 기술력 그대로를 사가알 생떼밀리옹에 담아냈다. 우아하면서 부드러운 메를로와 까베르네 프랑 블렌딩으로 독특하면서도 풍부한 붉은 과실의 풍미를 살렸으며, 12개월간 오크 배럴에서 숙성하여 아로마와 팔레트 모두 부드러우면서도 깊이감이 있다. 실키한 탄닌과 긴 피니쉬가 매력적인 와인으로 생떼밀리옹의 전형적인 특징을 잘 살려낸 와인이다.

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