



‘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.

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 떼루아와 그 특징을 고스란히 담아낸 ‘레전드 알(Legend R)’을 출시하였다. 편하게 즐길 수 있는 보르도부터 라피트 가문의 근간이 되는 뵈이악까지 초심자부터 와인 애호가까지 모두 즐길 수 있는 보르도 와인의 정수이다.

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