도멘 바롱 드 로칠드

KEUMYANG

'라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준'

레정드 알 뽀이약

Les Legendes R Pauillac

지역	프랑스 〉 보르도 〉 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 65% 메를로 35%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	아름다운 루비 레드 컬러에 약간의 벽돌빛이 감돈다. 버찌 체리, 감초 등의 복합적인 아로마와 훌륭한 구조감, 파워풀하면서 실키한 탄닌감이 매력적이다. 길고 검은 베리류의 과실향으로 이어지는 피니쉬가 돋보인다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 단단한 치즈, 훈제/염장 음식		

당도	DRY 1	2	3	4	SWEET 5
바디	LIGHT 1	2	3	4	FULL 5

제품설명

뽀이약은 빈야드를 덮고 있는 자갈로 인해 멀리서 보면 전부 새하얗게 보일 만큼 지형적 특성이 뚜렷한 곳이다. 레정드 알 뽀이약은 이러한 뽀이약의 지리적, 기후적 특징을 그대로 담아 완벽한 까베르네 소비뇽을 블렌딩하여 풍성하고 구조감이 뛰어나며, 12개월의 오크 배럴 숙성을 거쳐 복합적인 풍미를 갖추고 있다. 포도의 일부를 그랑 크뤼 빈야드 샤토 라피트와 샤토 뒤아르 밀롱에서 수확하여 양조하며, 그랑 크뤼 와인을 양조할때의 노하우와 기술, 열정을 쏟아 놀라운 품질을 선사한다. 장기 숙성 잠재력을 가진 와인으로 시간이 갈수록 빛을 발하는 우아함과 뛰어난 구조감, 완벽한 밸런스를 느낄 수 있다.

수상내역

2021빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2015빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
2012빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 87점

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