도멘 바롱 드 로칠드

KEUMYANG

'라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준'

사가 알 메독

Saga R Medoc

지역	프랑스 〉 보르도 〉 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 55% 메를로 45%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	진한 루비 레드 컬러에 복합적이면서도 풍부한 아로마가 돋보인다. 특히 잘 익은 과실향에 가죽, 은은한 오크터치가 조화롭게 어우러지며, 우아하면서도 훌륭한 밸런스와 실키한 탄닌, 약간 스파이시한 피니쉬가 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 흰 육류, 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 단단한 치즈, 훈제/염장 음식		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5 — 1

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5 — 5

제품설명

메독 반도 지역은 지롱드강 어귀와 대서양 사이로 뻗어져 있는데, 라틴어 In medio Aquae, 즉 물의 한 가운데라는 뜻에서 그 이름을 가져온 것처럼 강과 바다에 둘러싸인 지형을 자랑한다. 이처럼 특별한 지리적 환경은 풍부한 미네랄과 뛰어난 품질의 원천된다. 사가 알 메독은 선별된 까베르네 소비뇽과 메를로 블렌딩으로, 일정량의 원액을 8개월간 오크 숙성하여 바닐라 풍미와 스모키한 풍미, 복합미를 두루 지닌 와인이다. 풀 바디에 잘 잡힌 밸런스로 세계에서 가장 유명한 아펠라시옹인 메독의 특징을 경험하기에 최적의 와인이다. 포도의 일부를 그랑 크뤼 빈야드 샤토 라피트와 샤토 뒤아르 밀롱에서 수확하여 양조하며, 그랑 크뤼 와인을 양조할때의 노하우와 기술, 열정을 쏟아 놀라운 품질을 선사한다. 숙성 잠재력도 있지만 바로 마셔도 좋은 보르도 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 '레정드 알(Legend R)'을 출시하였다. 편하게 즐길 수 있는 보르도부터 라피트 가문의 근간이 되는 뽀이약까지 초심자부터 와인 애호가까지 모두 즐길 수 있는 보르도 와인의 정수이다.

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