'라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준'

사가 알 보르도 루즈

Saga R Bordeaux Rouge

지역	프랑스 〉 보르도 〉 앙트루 드 메흐		
포도품종	까베르네 소비뇽 60% 메를로 40%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	매력적이면서도 진한 진홍빛 컬러. 모카, 토바코 등의 아로마가 느껴지며 파워풀한 풍미가 특징이다. 뛰어난 구조감의 탄닌과 신선한 아로마의 피니쉬가 매력적인 와인이다.		
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

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

앙트루 드 메흐 지역은 가론강과 도르도뉴강 사이에 위치하여 다양한 세부 떼루아가 돋보이는 지역인데, 이로 인해 보르도 블렌딩에 사용되는 포도 품종들이 뛰어난 퀄리티로 생산되는 것을 잘 알려져 있다. 사가 알 보르도 루즈는 높고 경사진 곳에 위치하여 우아하면서도 조화로운 풍미를 간직한 까베르네 소비뇽과 메를로를 블렌딩한 와인이며, 특히 도멘 바롱 드 로스칠드의 시그니쳐 포도 품종이라고 할 수 있는 까베르네 소비뇽을 베이스로 양조했다. 풍부한 과실향과 감초를 비롯한 검붉은 과실류의 향이 진하게 다가오는 와인이며 부드럽고 둥글게 느껴지는 팔레트와 잘 잡힌 밸런스로 인해 편하게 즐기기 좋은 스타일로 만들어졌다. 도멘 바롱 드 로스칠드가 그랑 크루 와인을 양조할 때와 동일한 노력과 열정을 쏟아 만든 와인으로, 보르도 특유의 떼루아와 맛에 대한 놀랍고도 새로운 발견을 선사하는 와인이다.

수상내역

2016빈티지 디켄터 Decanter 86점

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