



‘라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준’

사가알 보르도 루즈

Saga R Bordeaux Rouge

지역	프랑스 > 보르도 > 앙트루 드 메흐		
포도품종	가베르네 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		



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. 사가알 보르도 루즈는 높고 경사진 곳에 위치하여 우아하면서도 조화로운 풍미를 간직한 가베르네 소비뇽과 메를로를 블렌딩한 와인이며, 특히 도멘 바롱 드 로스칠드의 시그니처 포도 품종이라고 할 수 있는 가베르네 소비뇽을 베이스로 양조했다. 풍부한 과실향과 감초를 비롯한 검붉은 과실류의 향이 진하게 다가오는 와인이며 부드럽고 둥글게 느껴지는 팔레트와 잘 잡힌 밸런스로 인해 편하게 즐기 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 디칸터 Decanter 86점

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.