



‘라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준’

사가 알 뽀이악

Saga 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 다크 베리류의 과실향으로 이어지는 피니쉬가 돋보인다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 단단한 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



뽀이악은 빈야드를 덮고 있는 자갈로 인해 멀리서 보면 전부 새하얗게 보일 만큼 지형적 특성이 뚜렷한 곳이다. 사가 알 뽀이악은 이러한 뽀이악의 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 놓라운 품질을 선사한다. 장기 숙성 잠재력을 가진 와인으로 시간이 갈수록 빛을 발하는 우아함과 뛰어난 구조감, 완벽한 밸런스를 느낄 수 있다.

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 뽀이악까지 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.