



‘샤토 시트랑의 기술과 지네스떼의 노하우가 녹아든 와인’

## 시트랑 루즈

Citran Red

|          |  |    |       |
|----------|--|----|-------|
| 지역       | 프랑스 > 보르도  |    |       |
| 포도품종     | 메를로<br>까베르네 소비뇽  |    |       |
| 알코올      | 13.5%  | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15~18℃   |    |       |
| 테이스팅 노트  | 밝은 루비 컬러로 향신료 향이 깔린 잘 익은 과일 아로마가 지배적이고<br>균형감이 뛰어난 와인, 나무향과 함께 부드럽고 섬세한 팔레트가 특징이다. |    |       |
| 페어링 TIP  | 붉은 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루 음식  |    |       |



### 제품설명

샤토 시트랑의 시그니처인 공작 문양을 그대로 살린 레이블로 보르도 AOC 등급을 유지한다.



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