



‘뵘이악 그랑 크뤼 4등급 샤토 뒤아르 밀롱의 2nd 와인’

## 몰랑 드 뒤아르 2019

Moulin de Duhart 2019

지역	보르도 > 오 메독 > 뵘이악		
포도품종	메를로 58% 까베르네 소비뇽 42%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	깊고 어두운 레드 컬러. 잘 익은 체리 또는 레드 과실 향이 주를 이루며 약간의 로스트 향을 느낄 수 있다. 입 안에서는 섬세하게 느껴지는 과실향과 점점 묵직하게 차오르는 바디감이 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



### 제품설명



메독 지역의 전통적인 방식으로 양조된다. 10일간의 침용과정과 1차 발효를 마친 원액은 일부 젖산 발효를 거친 후 2년된 프랑스 오크에서 12개월간 숙성된다.

### 수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점  
2018빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점  
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

### 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 뵘이악까지 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.