



‘소떼른 그랑 크뤼 1등급 사토 뤼에섹의 3rd 와인’

알 드 뤼에섹 2020

R Rieussec 2020

지역	프랑스 > 보르도 > 앙트루 드 메흐		
포도품종	세미용 51% 소비뇽 블랑 49%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-8℃
테이스팅 노트	약간의 초록빛이 도는 노란색 컬러. 열대 과일의 향과 꽃 향기가 향긋하게 퍼진다. 끝에서는 약간의 오크 향이 살짝 느껴진다. 입 안에서는 적당한 볼륨감과 기분 좋은 구조감이 특징이다.		
페어링 TIP	부드러운 치즈/ 디저트/ 과일		



제품설명



모든 포도는 손으로 수확하며, 수확 후 산화 방지를 위해 냉장고에 보관한 후 압착과정을 거친다. 세미용은 바로 오크에서 숙성되며 6개월간 효모 리(Lees) 숙성을 거쳐 와인의 바디감과 질감, 구조감을 잡아준다. 소비뇽 블랑은 낮은 온도로 유지되는 스테인리스 탱크에서만 발효 및 숙성과정을 거쳐 과실 본연의 프레쉬함과 산도를 선사한다. 두 품종의 절묘한 블렌딩으로 프레쉬함과 바디, 단단한 구조를 잡힌 와인으로 탄생된다.

수상내역



2018빈티지 디켄터 Decanter 93점
2017빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 92점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점

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