



‘프랑스가 사랑하는 와인 브랜드 1위’

바롱 드 레스타크 시그니처 보르도 루즈

Baron de Lestac Signature Bordeaux Rouge

지역	프랑스 > 보르도		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	bordeaux AOC	시음 적정 온도	16-18℃
테이스팅 노트	붉은 과실 풍미와 약간의 바닐라 터치, 잘 다듬어진 오크의 뛰어난 밸런스를 느낄 수 있다. 과하지 않고 부드러운 탄닌과 긴 피니쉬에서 토스티한 오크풍미를 느낄 수 있는 매력적인 와인이다.		



제품설명



‘바롱 드 레스타크’은 카스텔의 시그니처 브랜드로써, 카스텔이 추구하는 가장 중요한 목표인 품질과 일관성 유지에 가장 큰 목적을 두고 와인을 양조한다. 보르도 와인의 특징 중 하나인 블랜딩의 미학을 살리기 위해 최상의 블랜딩 비율을 유지하여 완벽한 보르도 와인을 재현하는데 힘쓰고 있다. 6개월 이상 숙성하여 보르도 특유의 클래식함을 살린다. 바롱 드 레스타크 시그니처는 일반 바롱 드 레스타크 레인지와 동일한 양조 과정을 거치나(6개월 오크숙성), 1년간의 추가 병 숙성 후에 출시되는 레인지로 마찬가지로 뛰어난 보르도 와인의 정석을 보여주는 레인지이다.

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