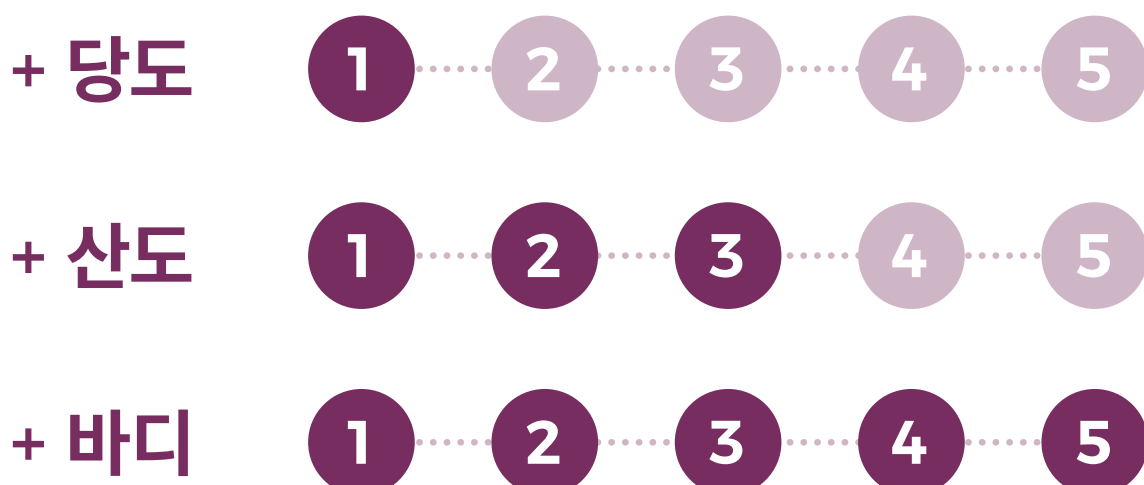




GC

GC

최상급 포도만을 손으로 골라 만든
장기숙성형 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 까오르 / 샤토 뒤 세드르
Grape Variety	말백 100%
Capacity	750ml
Food Matching	그릴에 구운 소고기, 송아지고기 스투, 오랫동안 졸여 만든 소고기 찜요리, 오리고기, 푸아그라, 염소치즈

Information

말백 특유의 진한 보랏빛을 띠고 있으며 검은 과일의 농밀한 맛과 향, 흰 후추와 제비꽃, 주니퍼베리 등 복합적인 아로마가 난다. 좋은 테루아에서 난 질 좋은 와인에서 느껴지는 우아한 탄닌의 맛, 약간의 짠맛이 감도는 우아한 미네랄 여운을 즐길 수 있다.

모든 포도는 사람 손으로만 수확하며 밭에서 한 번, 양조장에서 또 한번 선별해 최상의 것들만 걸러낸다. 잎과 줄기를 제거한 포도를 자연효모와 함께 500리터 들이 오크통에서 발효한 후 24개월 간 오크통에서 숙성한다. 여과, 정제과정 없이 병입한다.

Awards

+ 2011 | Wine Enthusiast 95점, Wine Spectator 92점,
La Revue du Vin de France 17/20점, Bettane &
Desseauve 16.5/20점, Guide Hachette ★★

Tip

영한 빈티지라면 마시기 30분 전에 디캔팅하는 것을 권하며, 온도와 습도만 맞는다면 20년 더 두고 숙성해서 마셔도 좋다.