



‘검은 양’ 레이블의 반향적 독특함

르 그랑 누아 까베르네 소비뇽

Le Grand Noir Cabernet Sauvignon

지역	프랑스 > 랑그독 루씨용 > 리무		
포도품종	까베르네 소비뇽 60% 시라 40%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	블랙커런트 맛을 가진 까베르네 소비뇽과 쉬라즈 블렌딩은 르 그랑누아 까베르네 소비뇽만의 독특한 맛을 느끼게 한다. 약간의 바닐라 오크향과 다른 까베르네 소비뇽보단 덜한 탄닌감은 고급스럽고 부드러운 목넘김을 가져다 준다.		



제품설명



이 지역의 선구적인 와인이라 칭송되지만, 사실 전통적인 쉬라와 까베르네 소비뇽 와인 생산 방법을 재 구성한 와인이다. 로마시대부터 와인이 생산되었던 곳으로, 프랑스에서 가장 오래 된 와인 산지 가운데 한 곳에서 생산되었다.

와이너리



와인 작가인 '로버트 조셉(Robert Joseph), 와인 컨설턴트이자 샤토 드 라 자우베르띠(Ch. de la jau bertie)의 소유주인 '휴즈리만 (Hugh Ryman) 와인&스피리츠 디자이너인 케빈샤우(Kevin shaw)'가 "합리적인 가격과 가치있는 품질"이란 철학을 바탕으로 만들어낸 와인이다.
르 그랑 누아 (Le grand Noir)는 세 사람의 구상 속에 탄생한 5가지 와인을 가진 브랜드로서 남프랑스의 리무(Limoux)를 중심으로 생산되었으며, 와인에 익숙하지 않은 사람도 쉽게 알 수 있는 맛과 향을 지녔고, 어떤 음식과도 잘 어울리는 까다롭지 않은 와인이다.

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