



‘보르도 그랑크뤼 1등급의 위엄’

## 샤또 라피트 로스쉴드

Chateau Lafite Rothschild

|         |                                                            |          |        |
|---------|------------------------------------------------------------|----------|--------|
| 지역      | 프랑스 > 보르도 > 오 메독                                           |          |        |
| 포도품종    | 까베르네 소비뇽 77%<br>메를로 12%<br>까베르네 프랑 9%<br>쁘띠 베르도 2%         |          |        |
| 알코올     | 13%                                                        | 용량       | 750ml  |
| 등급      | 보르도 그랑크뤼 클라쎄<br>1등급                                        | 시음 적정 온도 | 15-18℃ |
| 테이스팅 노트 | 구조가 견고하며 균형 잡힌 바디와 강하고 힘차며 깔끔한 미감. 강인하고 터프하지만 부드러움도 갖고 있다. |          |        |



## 제품설명



샤또 라피트 로스쉴드에서 사용하는 포도 품종은 40여 년 수령의 까베르네 소비뇽을 기본으로 가장 오래된 포도나무는 90년 정도가 됐으며, 매년 1퍼센트씩을 새로 심고 2그루의 나무에서 거둔 포도로 한 병을 생산하는 방식으로 품질을 유지하며 그 명성을 이어오고 있다.

## 와이너리



프랑스의 와인 등급은 1855년 파리 세계만국박람회를 기점으로 분류돼 150여년이 지난 지금에도 변함없이 지켜져 오고 있는 그랑크뤼 와인

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