

‘그랑크뤼 와인의 보고인 뽀이악의 자랑, 샤또 오 바타이에’

샤또 오바타이에

Chateau Haut Batailley



지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 65% 메를로 25% 까베르네 프랑 10%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎄 5등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	구운 허브 블랙 베리향이 스파이시한 향신료의 느낌과 어우러져 신선함을 제공하고 토양의 느낌 (흙내음)이 살짝 올라오는 다양한 아로마가 특징이다. 낮은 산도와 당도가 거의 느껴지지 않는 탄닌이 밸런스를 잘 이뤄 쉽게 마실 수 있는 미디엄 바디 와인이다.		



제품설명



그랑 크뤼 와인의 보고인 뽀이악 와인. 1942년까지 샤또 바타이에(Chateau Batailly)의 일부분이었지만, 브레스트 보리(Madame des Brest-Borie)의 매입하면서 샤또 오 바타이에라는 이름으로 와인을 선보이고 있다. 18 세기 중반 이후로 명성을 누리고 있는 샤또 오 바타이에에는 일반적으로 터프한 뽀이악 스타일의 와인이 아닌 부드러운 미감이 특징으로 좋은 조건의 셀라에서 10~15년 장기 숙성이 가능한 와인이다. 2002년 월드컵 당시 히딩크 감독이 좋아한다고 밝혀 화제가 되었던 와인이기도 하다.

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.