



‘생떼밀리옹 그랑크뤼의 정수를 보여주는 와인’

샤또 라 크로와 상트까이

Chateau La Croix Chantecaille

지역	프랑스 > 보르도 > 생떼밀리옹		
포도품종	메를로 65% 까베르네 프랑 35%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	블랙 베리류의 아로마와 함께 우아하고 균형잡힌 맛이 일품이며 좋은 숙성도를 가지고 있는 와인이다.		
페어링 TIP	육류/ 해산물/ 붉은 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식/ 매운 음식		



제품설명



석회질 토양의 모든 장점을 끌어 모아 와인에 빚어 넣었다고 자타공인하고 있는 와인으로 12개월간 오크통에서 숙성하며 오크통 또한 1년에 3번정도 새로 구비하여 오크향이 은은하게 와인에 퍼질 수 있도록 한다

프랑스 보르도 내의 프리미엄 산지인 생떼밀리옹에서도 최고의 토양을 가지고 있다는 샤또 라 크로와 상트까이는 모든 포도를 손수확하여 전체적인 와인의 품질을 높이는데에 일조하고 있는 샤또이다. 또 포도 나무들을 뺨뺨하지 않게 하여 모든 포도들을 고루 신선하고 건강하게 만들어 내기로도 유명하다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.