



‘라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준’

샤토 빠라디 카세이유

Chateau Paradis Casseuil

지역	프랑스 > 보르도 > 앙트루 드 메흐		
포도품종	메를로 75% 카베르네 소비뇽 20% 카베르네 프랑 5%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	진한 보랏빛 컬러, 과하지 않은 향신료의 향과 구운 아몬드 등의 아로마가 함께 느껴진다. 뛰어난 밸런스와 둥근 느낌의 부드러운 탄닌감에 페퍼 느낌의 피니쉬로 끝나는 복합미가 뛰어난 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 밀가루 음식, 흰 육류, 익힌 채소, 단단한 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



신선함과 진한 과실향, 가벼운 오크터치가 매력적인 와인으로 우아함과 과실향의 밸런스를 위해 약 66%의 원액만 오크 숙성을 진행한다. 백악 점토질, 석회암 토양에서 자란 메를로에서 오는 우아함과 자갈 토양에서 자란 까베르네 소비뇽 등을 블렌딩하여 조화로운 풍미를 표현해냈다. 로칠드 가문답게 포도의 생산량을 제한, 소량 생산된 포도로 양조하며 고품질을 보여준다. 와인 애호가와 초심자 모두에게 추천할 수 있는 뛰어난 품질과 접근성이 돋보이며 가히 보르도의 파라다이스라 불린다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2017빈티지 디켄터 Decanter 84점

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