



‘프랑스가 사랑하는 와인 브랜드 1위’

바롱 드 레스타크 보르도 루즈

Baron de Lestac Bordeaux Rouge

지역	프랑스 > 보르도		
포도품종	까베르네 소비뇽 메를로		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	강렬한 붉은 과일 향과 바닐라 향, 오크 향과 붉은 과일 향이 강렬하게 다가오며, 탄닌의 지속력과 와인의 기분좋은 피니쉬가 오래도록 이어지고 토스티한 향으로 마무리된다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 채소 (샐러드), 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 흰 육류, 익힌 채소, 부드러운 치즈, 매운 음식, 훈제/염장 음식		



제품설명



바롱 드 레스타크는 카스텔의 시그니처 브랜드로써, 카스텔이 추구하는 가장 중요한 목표인 브랜드 와인으로서의 품질과 일관성 유지에 가장 큰 목적을 두고 와인을 양조한다. 보르도 와인의 특징 중 하나인 블렌딩 미학을 살리기 위해 최상의 블렌딩 비율을 유지하여 완벽한 보르도 와인을 재현하는데 힘쓰고 있다. 오크통에서 6개월 이상 숙성하여 보르도 특유의 클래식함을 살린다.

수상내역



2020빈티지 디켄터 Decanter 87점
2018빈티지 디켄터 Decanter 86점
2017빈티지 디켄터 Decanter 87점

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