



‘재생지 레이블을 착안한 환경을 생각하는 와이너리’

샤토 라솔 에이디나투람

Chateau lassolle ADNaturam

지역	프랑스 > 남프랑스		
포도품종	아부리우 50% 까베르네 소비뇽 50%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	산도감은 다소 낮으나 부드럽고 깊은 벨벳티한 탄닌감을 주는 와인으로 긴 여운을 남기는 피니쉬가 특징이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/부드러운 치즈/밀가루 음식/훈제 음식		



제품설명



사암토로 만든 항아리에서 9개월간 숙성 진행하며 자연적으로 발생하는 이산화황 외에는 추가하지 않았다. 남프랑스의 토착 품종인 아부리우를 사용했다. 보통의 아부리우는 말벵, 까베르네 소비뇽 등과 블렌딩 되는 품종으로 샤토 라솔 와인에는 종종 사용하고 있다.

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