KEUMYANG

'재생지 레이블을 착안한 환경을 생각하는 와이너리'

샤토 라쏠 쿠 프랑

Chateau lassolle Coup Franc

지역	프랑스 〉 남프랑스		
포도품종	까베르네 프랑 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	우아하고 섬세한 팔레트를 선사하며 여운이 길게 남는 유려한 피니쉬가 인상적인 와인으로 향신료와 탄닌이 적절히 어우러진 와인		
페어링 TIP	붉은 육류/부드러운 치즈/훈제 음식		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

1948년 식재된 접목하지 않은 순수한 까베르네 프랑 포도나무에서 자란 포도만 사용하여 양조한다.타원형의 100년산 독일산 항아리통(Jarre)에서 숙성 (40%) 재배된 포도의 품질에 따라 생산하기 때문에 매 해 생산 되는 와인은 아니다.

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