



‘재생지 레이블을 착안한 환경을 생각하는 와이너리’

## 샤토 라솔 르 블랑 키 텅트

Chateau lassolle Le Blanc qui tente

지역	프랑스 > 남프랑스		
포도품종	세미용 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃		
테이스팅 노트	사과향이 짙게 느껴지는 가벼운 와인으로 높은 산도감이 인상적인 와인. 약간의 카모마일 팔레트도 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	채소/흰 육류//부드러운 치즈/생 해산물/붉은 살 생선		



### 제품설명



50%의 세미용은 진흙으로 만들어진 암포라에서 숙성된 세미용을 블렌딩하며 추가적인 이산화황을 첨가하지 않고 양조했다. Vin blanc de soif 라고 하여 목을 축이는 와인을 목적으로 가벼운 팔레트로 양조된 와인이다.

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