



‘샤토 시트랑의 기술과 지네스페의 노하우가 녹아든 와인’

시트랑 리미티드 에디션

Citrان Limited Edition

지역	프랑스 > 보르도		
포도품종	메를로 까베르네 소비뇽		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	밝은 루비-레드 컬러에 훈제, 후추향, 향신료향이 바탕이 되는 과일 아로마가 느껴지는 와인으로 구조감이 매우 탄탄하고 부드러운 탄닌감이 베이스이다, 목넘김 또한 정교하나 날카롭지 않다. 레드 베리류의 과실미가 시트랑의 개성을 살리는 감초 요소라 할 수 있다.		
페어링 TIP	흰 육류/익힌 채소/붉은 살 생선/흰 살 생선/단단한 치즈/밀가루 음식		



제품설명



샤토 시트랑의 시그니처인 공작의 깃털 문양을 시트랑 보르도 리미티드 에디션에도 가미하여 레이블에 접목 시켰다. 리미티드 에디션은 보르도 슈퍼리어 등급으로 매년 빈티지마다 패키지 문양을 바꾸는 것으로도 알려져 있다.

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