



‘샤토 시트랑의 기술과 지네스페의 노하우가 녹아든 와인’

시트랑 리미티드 에디션

Citran 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.

와이너리



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