



‘보르도의 내추럴 와인’

샤토 레동 보르도 AOC

Chateau Redon Bordeaux AOC

지역	프랑스 > 보르도		
포도품종	메를로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	루비색. 블랙 플럼, 타임, 피망, 붉은 커피 콩의 향과 카카오 잎의 향과 풍미를 가진다. 가벼운 탄닌과 건조한 과일의 향을 가진 미디엄 바디의 와인.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/붉은살생선/ 단단한 치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명



100% 메를로로만 생산하는 이 와인은 신선함과 생동감으로 가득 차 있다. 이산화황을 첨가하지 않았으며, 수확부터 병입, 양조에 관한 모든 과정은 자연스러운 방법으로 진행된다.

와이너리



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