



‘라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준’

샤토 빠라디 카세이유 블랑

Chateau Paradis Casseuil Blanc

지역	프랑스 > 보르도 > 앙트루 드 메흐		
포도품종	소비뇽 블랑 90% 세미용 10%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	8-12℃
테이스팅 노트	밝고 투명한 레몬빛 컬러. 상쾌한 시트러스 향과 은은한 꽃향기, 복숭아의 아로마가 어우러진다. 풍부한 볼륨감과 섬세한 오크 터치가 중간 맛을 부드럽게 감싸며, 균형 잡힌 구조감과 함께 깔끔한 피니쉬로 마무리되는 세련된 화이트 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생해산물 / 흰 살 생선 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 매운 음식 / 과일		



제품설명



신선함과 진한 과실 향이 조화를 이루는 와인이다. 첫 향에서는 산뜻한 시트러스와 흰 꽃, 잘 익은 복숭아 향이 피어난다. 입안에서는 미네랄리티가 잘 느껴지고, 백악 점토질과 석회암 토양에서 자란 소비뇽 블랑 특유의 우아함과 부드러움이 입안을 감싼다. 미묘한 오크터치가 중간 맛에 고급스러움을 더한다. 로칠드 가문 특유의 정제된 양조 방식과 제한된 수확량 덕분에 전반적으로 완성도가 높다.

지금 마시기에도 부담 없고, 와인 애호가뿐만 아니라 초심자에게도 충분히 추천할 수 있는 와인이다.

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