



‘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.

와이너리



LAFITE SPIRIT, 최상급 프리미에 그랑 크뤼 샤토 라피트 로칠드 생산자 로칠드 가문이 선보이는 보르도 와인의 정수. 로칠드 가문은 1855년 프리미에 그랑 크뤼 1등급 샤토 라피트 로칠드를 매입하며 전 세계적인 명성을 얻기 시작했으며, 1868년부터 본격적으로 보르도에서 와인을 생산하며 높은 품질과 끊임없는 품귀현상으로 그 명성을 이어가고 있다. 30년 전 라피트 가문은 와인 애호가들이 전 세계 어디서나 믿고 신뢰할 수 있는 고품질의 보르도 와인을 선보이기 위해 새로운 프로젝트를 시작하였다. 무려 6대에 걸쳐 그랑 크뤼 와인을 생산하며 축적된 노하우와 기술을 집약하여 보르도 각 아펠라시옹(Appellation)의 떼루아와 그 특징을 고스란히 담아낸 ‘레전드 알(Legend R)’을 출시하였다. 편하게 즐길 수 있는 보르도부터 라피트 가문의 근간이 되는 뽀야악까지 초심자부터 와인 애호가까지 모두 즐길 수 있는 보르도 와인의 정수이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.