



‘스페인 싱글 빈야드의 선구자, 장 레옹 와이너리’

## 장 레옹 르 아브르

JEAN LEON LE HAVRE

|          |                                                                                                                                                                              |    |       |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 지역       | 스페인 > 까탈루냐 > 페네데스                                                                                                                                                            |    |       |
| 포도품종     | 카베르네 소비뇽<br>카베르네 프랑                                                                                                                                                          |    |       |
| 알코올      | 13.5%                                                                                                                                                                        | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15~18℃                                                                                                                                                                       |    |       |
| 테이스팅 노트  | 블랙베리·자두 같은 진한 과일 향에 바닐라·시더·스파이스 등 오크 숙성에서 기인한 풍미, 민트·후추·담배·트러플 같은 허브·향신료 노트가 어우러진다. 깊은 체리 레드 컬러와 벨벳 같은 질감, 잘 다듬어진 탄닌, 길고 우아한 피니시가 특징이며, 18개월간 프렌치·아메리칸 오크 숙성과 2년의 병 숙성을 거친다. |    |       |
| 페어링 TIP  | 붉은 육류 / 흰 육류 / 흰 살 생선 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)                                                                                                                 |    |       |



### 제품설명



스페인 페네데스 지역의 프레스티지급 싱글빈야드 카베르네 소비뇽으로 와이너리 설립자 장 레옹이 미국으로 밀항하던 여정에서 거쳐 간 프랑스 항구 도시 ‘르아브르’를 기리며 이름 붙여진 와인으로, 유기농으로 재배된 카베르네 소비뇽과 카베르네 프랑을 블렌딩해 만든 풀바디 레드 와인

### 수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점

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