



‘스페인 싱글 빈야드의 선구자, 장 레옹 와이너리’

장 레옹 르 아브르

JEAN LEON LE HAVRE

지역	스페인 > 까탈루냐 > 페네데스		
포도품종	카베르네 소비뇽 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

와이너리



토레스 파밀리아 와이너리는 1870년 스페인 페네데스의 빌라프랑카 델 페네데스에서 설립되었지만, 그 뿌리는 16세기로 거슬러 올라간다. 다섯 세대를 이어오며 가족 와이너리의 정체성을 지켜왔고, 오늘날 우리의 와인은 전 세계적으로 높은 명성을 얻고 있다. 브랜드 비즈니스는 1928년부터 시작되었으며, 오랜 세월을 걸쳐 발전시켜 온 증류 기술과 술레라 숙성 방식은 깊이 있는 풍미와 균형감을 만들어낸다. Drinks International 2022에서 3년 연속 전 세계 판매 1위 & 트렌드 1위 브랜드로 선정되는 영예를 안았으며, 오늘날 토레스 브랜드는 단순한 주정이 아닌, 전통과 혁신을 동시에 담아내는 스페인 가문의 상징으로 남아 있다.

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