

WINERY

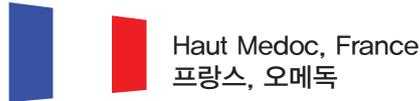
Chateau Lanessan은 보르도의 오 메독 지역에서 오랫동안 좋은 와인을 생산하는 와이너리로 평가받아왔다. Lanessan은 Domaines Bouteiller의해 관리되었으나, 2009년에Paz Espejo는 Bouteiller부터 영지와 포도밭 관리를 인계받았다.

Chateau Lanessan은 그랑 크뤼 클라세 퀄리티와인을 크뤼 브루주아 가격으로 생산하는것으로 유명하다. Lanessan은 Cussac Fort Medoc 바로 남쪽에 위치하고, 40헥타르 포도밭을 가지고 있다. 주로 까베르네 소비뇽 기반으로 와인을 생산하며 18개월동안 오크통에서 숙성된다.

와이너리

WINE INFO

와인 정보



Haut Medoc, France
프랑스, 오메독

Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

까베르네 소비뇽.....52%
멜롯.....43%
쁘띠 베르도.....5%

— Robert parker point 91p
— James Suckling 90p

Winemaking 와인메이킹

- 유기농 방식으로 와인 양조.
- 온도조절이 가능한 콘크리트 탱크에서 발효.
- 프렌치오크에서 12개월 숙성.
- 숙성 할수록 놀라운 깊이와 풍부한 과실향을 드러냄.

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

가넷 퍼플 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

검은자두, 말린 허브, 담배잎 그리고 육류같은 아로마가 느껴짐.

Palate 맛

검은 과실류의 아로마, 삼나무 탄탄한 구조감이 느껴짐.

Serving Tip 와인 팁

상온에서 음용

로스트 비프, 토마토 소스를 곁들인 양고기 스투, 모듬 치즈류