

WINERY

와이너리

샤또 리외섹은 귀부 와인으로 유명한 Sauternes 지역의 크뤼 클라세 1등급의 그랑크뤼 포도원으로, Lafite Rothschild 그룹에서 1984년에 구입한 샤또이다. 샤또 디캬와 바로 이웃한 리외섹은 1855년 그랑크뤼 심사 때 이미 1 등급으로 정해져 만큼, 그 뛰어난 잠재력을 인정받았으나, 두번의 세계대전을 거치면서 황폐화 되었다.

그러나, 라피트 로칠드 양조팀의 부단한 노력에 의해 이제는 샤또 디캬에 버금가는 와인을 생산한다는 평가를 받고 있으며, 특히 2001년 빈티지는 Wine Spectator 100점을 받았고, 2004년 Wine Spectator Top 100에 Sauternes 지역 최초로 1등을 기록하기도 했다.

WINE INFO

와인 정보

  Sauternes, France
프랑스, 쏘테른



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 **White** 

Awards 수상내역 

Semillon 세미용.....80~90%
Sauvignon Blanc 쇼비농 블랑
Muscadelle 뮈스카델.....10~20%

- Chateau Rieussec의 2nd 와인
- Robert Parker Points 91P

Winemaking 와인메이킹

- 라피트 로칠드 가문에서 생산하는 와인
- 귀부균에 감염된 포도송이만 손으로 수확하여 생산하는 귀한 와인
- 균형잡힌 산도와 당도의 밸런스가 완벽한 와인
- 샤또 디캬의 이웃한 와인으로 비슷한 떼루아와 퀄리티의 와인
- 오크배럴에 18개월 동안 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 Dry 1 2 3 4 **5** Sweet

투명한 황금빛이 감도는
옐로우 컬러

Light 1 2 3 4 **5** Full

Nose 향

사과, 파인애플, 열대 과일, 꿀의 짙은 아로마와 말린 살구, 무화과, 플로럴

Palate 맛

부드럽고 균형 잡힌 산도, 입 안 가득히 잘 익은 과일의 달콤함을 느낄 수 있고, 좋은 밸런스와 긴 여운이 오래도록 입안에 남는다

Serving Tip 와인 팁

차갑게 chilling하여 음용

초콜렛 종류의 디저트 및 로크포트 또는 블루치즈와 잘 어울림

