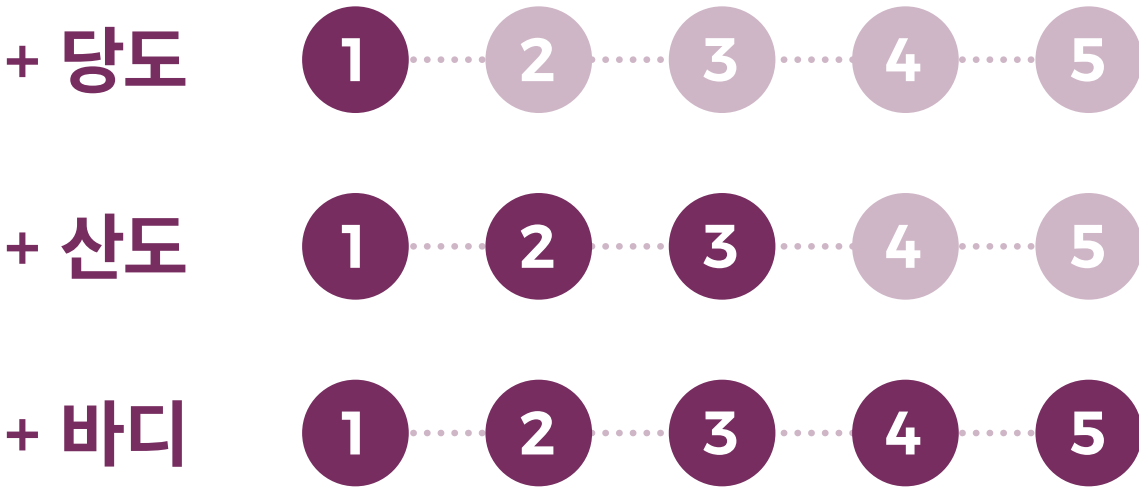




Chateau du Cedre

샤또 뒤 세드르

말벡 품종의 풍부한 맛과 실크처럼 부드러운 감촉을 지닌 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	프랑스 > 까오르 / 샤또 뒤 세드르
Grape Variety	말벡 90%, 메를로 5%, 타나 5%
Capacity	750ml
Food Matching	오리고기, 소고기 스투 등 풍미가 진한 음식

Information

말벡 특유의 진한 보랏빛을 띠고 있으며 잘 익은 붉은 과일의 진한 향과 신선한 제비꽃 향, 향신료와 허브 향이 느껴진다. 풍부한 과즙 맛과 실크처럼 부드럽게 다듬어진 탄닌, 프레쉬한 산미가 균형을 이룬다.

수확과 동시에 포도를 선별해 잎과 줄기를 제거 후 30일 간 마세라시옹 과정을 거친다. 오크 배럴에서 젖산 발효하며 22개월 간 오크통에서 숙성하는데 빈티지에 따라 새 오크와 1~2년 전의 오크를 함께 사용한다.

Awards

- + **2014** | Wine Enthusiast 92점, Wine Enthusiast 'Best of 2017' 57위(93점)
- + **2012** | Wine Enthusiast 91점, La Revue du Vin de France 15/20점

Tip | 기호에 따라 10년 더 두고 숙성할 수 있다.