

Château Lavabre, Chateau Lavabre

샤또 라바브르, 샤또 라바브르

CHÂTEAU
LAVABRE



생산자 샤또 라바브르 (Château Lavabre)
품종 시라(Syrah) 70%, 그르나쉬(Grenache) 30%
등급 AOP Pic Saint Loup
생산지 픽생루(Pic Saint Loup), 랑그독(Languedoc), 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 Robert M. Parker Jr. – 94점(Vint.2018)
Jeb Dunnuck – 94점(Vint.2018)
Jancis Robinson – 17.5/20점(Vint.2017)
Robert M. Parker Jr. – 96점(Vint.2017)
2019 Korea Wine Challenge – Gold(Vint.2017)

▶100% 손 수확하여 엄격한 선별작업 후 줄기를 제거, 부드럽게 프레스하여 8주간의 침용 과정을 거친다. 발효가 완료되면 시라는 뉴 프렌치 오크 배럴에서 14~18 개월간, 그르나쉬는 스테인리스스틸 탱크에서 14개월 동안 각각 숙성 후 블렌딩하여 샤또 라바브르를 대표하는 와인으로 탄생시킨다. 최고의 품질을 위해 소출량은 25 hl/h로 극도로 제한된다.

▶'라바브르'는 오크어로 '분수(fountain)'를 뜻하는데 메마른 지역에 귀한 천연 샘물이 풍부하다는 뜻으로 번영을 상징하는 특별한 의미가 있는 명칭이다.

- Color 짙은 루비 컬러
- Aroma 블랙 체리 등 잘 익은 블랙 베리류의 풍성한 아로마, 픽생루의 전형적인 복합미
- Palate 풍부한 과실향, 섬세한 오크, 벨벳처럼 부드러운 타닌과 탁월한 구조감이 특징
- Pairing 다양한 향신료로 오븐에 조리한 양갈비, 잘 숙성된 고다 치즈 등
- Serving Temp. 16-17°C