

Château Lavabre, La Closerie Blanc

샤또 라바브르, 라 끌로즈리 블랑

CHÂTEAU
LAVABRE



생산자	샤또 라바브르 (Château Lavabre)
품종	그르나쉬 블랑(Grenache blanc) 70%, 롤(Rolle) 20%, 비오니에(Viognier) 10%
등급	AOP Languedoc
생산지	픽생루(Pic Saint Loup), 랑그독(Languedoc), 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수 상 **Jeb Dunnuck – 91점(Vint.2019)**
Robert M. Parker Jr. - 91점(Vint.2018)
Robert M. Parker Jr. - 93점(Vint.2016)

➤ 몽펠리에에서 북동쪽으로 30km 떨어진 Pic Saint-Loup 지역에 위치한 샤또 라바브르의 빈야드는 총 60헥타르에 이르며, 점토질의 석회석 토양 베이스의 테루아는 미네랄 풍미의 신선함을 동반하는 풍부한 질감의 와인을 제공한다.

➤ 스테인레스 스틸에서 양조 후 오크 숙성을 진행하고 정기적인 바또나주를 통해 부르고뉴 블랑 스타일의 버터리(Buttery)한 풍미를 즐길 수 있다.

- Color 밝은 골드 옐로우 컬러
- Aroma 배, 브리오슈, 아몬드, 헤이즐릿, 감초 뉘앙스를 동반한 복합적인 아로마
- Palate 풍부한 과실향, 매력적인 오크 터치, 프레쉬한 산도가 주는 뛰어난 밸런스
- Pairing 구운 생선과 랍스터, 버섯 리조또, 오븐에 조리한 가금류 요리, 까망베르 치즈 등
- Serving Temp. 12-14°C