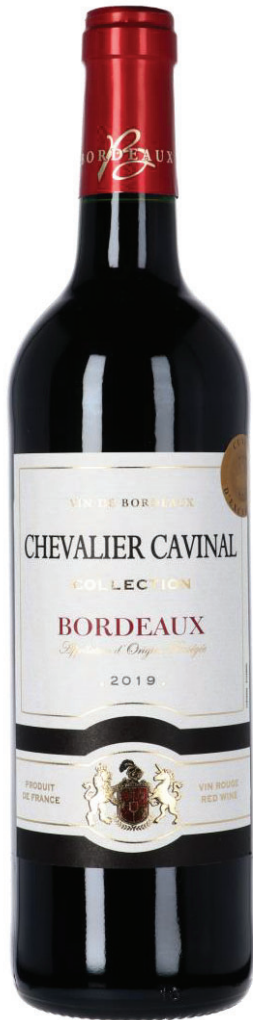


# Chevalier Cavinal

## 슈발리에 까비날



생산자	GCF 그룹
품종	메를로(Merlot), 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon), 까베르네 프랑(Cabernet Franc)
등급	Bordeaux AOC
생산지	보르도(Bordeaux), 프랑스



➤ 프랑스 No.1 와인 그룹이자 네고시앙인 GCF 에서 생산하는 보르도 와인

➤ 빈야드는 도르도뉴 강과 가론 강 사이의 역사 깊은 앙트르-뒤-메르(Entre-Deux-Mers)의 중심부에 위치한다. 포도는 잘 익었을 때 수확하여 줄기를 제거한 후 온도 조절이 가능한 탱크에서 10~14일 동안 발효 과정을 거친다.

➤ 슈발리에 까비날은 과실 아로마가 풍성하고 타닌이 볼드하면서도 산미가 좋아 다양한 음식과 페어링하기 좋은 와인이다. 특히 마셨을 때 바로 기분을 좋게 하는 산미가 매력적이고 풍성한 블랙베리 아로마와 스파이시한 마무리가 특징이다.

- Color 붉은 벽돌색의 빛나는 루비
- Aroma 바닐라의 힌트 동반하는 섬세하고 우아한 과일과 향신료 아로마
- Palate 부드럽고 섬세한 특성을 지닌 유연하면서도 바디감 있는 균형 잡힌 와인
- Pairing 육류 요리, 피자, 치즈, 스파게티 등 다양한 음식과 매칭
- Serving Temp. 16-18°C