

Chateau Troupian

샤또 투르피앙



생산자 GCF 그룹

품종 메를로(Merlot) 80%, 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon) 15%,
쁘띠 베르도(Petit Verdot) 5%

등급 Haut-Medoc AOC

생산지 오메독(Haut-Medoc), 보르도(Bordeaux), 프랑스



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

➤ 생-쇠랑 드 까두른(Saint-Seurin de Cadourne)에 위치한 31ha의 포도밭은 점토-석회암 토양으로 인해 배수가 잘 되는 이점이 있다. 이곳은 특히 메를로 재배에 적합하다.

- Color 바이올렛 빛이 감도는 짙은 가넷 컬러
- Aroma 블랙커런트 등의 과일 향, 바이올렛, 스파이시한 아로마 등 복합적으로 올라온다.
- Palate 자두 잼, 바닐라 등의 노트. 유연하면서도 균형이 잘 잡힌 와인으로 지속적으로 이어지는 피니쉬가 인상적
- Pairing 오리, 닭 등의 가금류 요리나 그릴에 구운 붉은 육류 요리
- Serving Temp. 16-18°C