

LaCheteau Rose d'Anjou

라세도 로제 당주



생산자	GCF 그룹	
품종	까베르네 프랑(Cabernet Franc) 60%, 그롤로(Grolleau) 20%, 가메(Gamay) 20%	
등급	AOP Rose d'Anjou	
당도	15g/L	BODY ●●●●●
생산지	앙주(Anjou), 루아르(Loire), 프랑스	SWEET ●●●●●

- ▶ 프랑스 루아르 밸리 서부에 위치한 앙주 아펠라시옹은 주로 그롤로와 까베르네 프랑 품종을 생산한다. 특히 루아르 로제 대부분이 앙주 지역으로 생산되며 그롤로를 중심으로 다양한 품종을 블렌딩한 와인을 로제 당주(Rose d'Anjou)로 불리운다. 그롤로와 까베르네 프랑은 로제 와인에 특별한 색을 입혀주는 것으로 잘 알려져 있다.
- ▶ 이 지역의 겨울은 온화하고 여름은 따뜻한 기후의 영향을 받아 햇살이 좋고 온도차가 적은 기후를 제공하여 풍부한 과실향과 함께 느껴지는 당도가 매력적인 와인이다.
- ▶ 모래 언덕 위에 있는 규산염과 석회암이 풍부한 고대 토양
- ▶ 온도 조절이 가능한 스테인리스 스틸 탱크에서 15일간 18 °C 의 온도에서 숙성된다.

- Color 오렌지 톤의 핑크 컬러
- Aroma 체리, 딸기 같은 붉은 과실 혹은 복숭아와 같은 핵과일의 아로마
- Palate 입안 가득 느껴지는 신선한 과즙, 오래도록 좋은 여운이 남는 풍미가 매력적인 미디움 스위트 로제
- Pairing 아페리티프, 절인 고기, 각종 샐러드 혹은 딸기 타르트
- Serving Temp. 8-10°C