

LaCheteau Crémant de Loire Tête de Cuvée Brut

라세또 크레망 드 루아르 테트 드 꾸베 브뤼



생산자 라세또(LaCheteau)

품종 슈냉 블랑(Chenin Blanc) 70%, 까베르네 프랑(Cabernet Franc) 20%, 샤르도네(Chardonnay) 10%

등급 AOP Crémant de Loire

생산지 루아르(Loire), 프랑스

BODY ● ● ● ● ●
SWEET ● ● ● ● ●

- 라세또는 루아르 밸리(Loire Valley)의 우아함과 다양성을 선보이는 유서 깊은 와인 하우스이다. 포도 재배부터 양조까지 축적해 온 노하우와 테루아에 대한 섬세한 이해를 바탕으로 각 산지의 개성을 담은 진정성 있는 와인을 생산한다.
 - 크레망 드 루아르는 앙주(Anjou), 소뮈루아(Saumur), 투렌(Touraine)에 걸쳐 펼쳐진 다채로운 테루아에서 탄생한다. 슈냉 블랑을 중심으로 까베르네 프랑과 샤르도네를 블렌딩해 우아함과 섬세함, 자연스러운 신선함을 표현한다.
 - 병 안에서 2차 발효를 진행해 기포를 형성하는 전통 방식으로 양조한 뒤, 15~18개월간 병을 뒀어 숙성한다. 이러한 숙성 과정을 통해 섬세한 기포와 생동감 있는 과실 풍미, 균형 잡힌 구조가 완성된다.
- Color 은빛이 감도는 밝고 빛나는 페일 옐로
 - Aroma 시트러스와 열대과일의 산뜻하고 풍부한 아로마
 - Palate 생기 있고 산뜻한 첫맛, 신선한 과실과 레몬, 흰 꽃의 풍미, 깔끔하고 상쾌한 피니시
 - Pairing 아페리티프, 브리오슈를 활용한 디저트, 비스킷, 아이스크림
 - Serving Temp. 6~8°C