

### WINERY

BC 30년전 부터 포도나무를 재배한 기록이 있고 프랑스의 가장 오래 된 와인 생산지역중 하나인 Ventoux 지역에 1970년대 초, Odette와 Rene Bastide는 프랑스의 유명 작가 Alphonse Daudet에게 Chateau Pesquie를 매입 후, 끊임없는 연구와 노력끝에 이 지역의 선구자 같은 와인너리로 인정받기 시작한다.

1973년 Cotes du Ventoux AOC가 제정되면서 양보다는 퀄리티와 품질이 좋은 와인을 생산하려는 움직임이 생겨났고 이때, Chateau Pesquie역시 빈야드를 다시 정비했고 그 결과 포도나무의 평균수령은 35~40년이며 가장 오래 된 포도나무는 백년 가까이 되었다. 현재 Ventoux 지역을 대표하는 와인너리로 자리매김 하였고, 다음 세대의 후손들도 지금의 명성을 이어가길 바라고 있다.

### 와이너리

### WINE INFO

### 와인 정보



Cote du Ventoux, France  
프랑스, 꼬뜨 뒤 방뚜



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 White

Awards 수상내역

Viognier 비오니에 ..... 25%  
Roussane 루산느 ..... 25%  
Clairette 끌레레뜨 .....25%  
Grenache Blanc 그르나슈 블랑....25%

- Wine Enthusiast Points 91P  
- Wine Advocate 90p  
- Jeb Dunnuck 91p

### Winemaking 와인메이킹



- Terrasses라는 단어는 독일의 Terras 에서 유래되었으며 '지구의 일부'라는 뜻으로 지금의 Ventoux 테루아를 유지해 준 조상들의 노고에 대한 경의의 표현
- 빈야드는 석회암질 토양의 높은 경사면에 위치
- 비오니에 품종은 12시간의 저온침용 과정을 거치고 과일의 향을 살리기 위해 스테인레스 탱크에서 발효 후 숙성한다
- 말로락틱 발효는 하지 않고 바로 병입한다

### TASTING NOTE

### 시음 노트

#### Sight 색깔

밝은 연녹색

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

#### Nose 향

레몬, 라임 등의 뉴앙스와 시트러스류의 아로마, 흰 꽃의 방향이 섬세하고 우아한 부케가 느껴짐

#### Palate 맛

레몬, 자몽 등의 시트러스류의 아로마와 잘 익은 신선한 과일 향이 감돌며 리찌, 흰 과실류의 아로마가 느껴짐

#### Serving Tip 와인 팁

차게 칠링하여 음용

식전주, 구운 야채 또는 생선, 닭고기 또는 돼지고기류와 어울리며 부드러운 치즈와 잘 어울림

