

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 와이너리로 인정받기 시작한다.

1973 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 된포도나무는 백년 가까이 되었다. 현재 Ventoux 지역을 대표하는 와이너리로 자리매김 하였고, 다음 세대의 후손 들도지금의 명성을 이어가길 바라고 있다.

와이너리

WINE
INFO

와인 정보



Languedoc, France
프랑스, 랑그독



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 White

Awards 수상내역

Viognier 비오니에 100%

Winemaking 와인메이킹

- 'Paradou' 는 프로방스 지방 방언으로 '물레방아' 를 의미하며 예전부터 Chateau Pesquie가 소유한 물레방아에서 이름을 따왔는데, 물레방아가 끊임 없이 돌아가듯, 그들의 와인이 새로운 세대에 이어지기를 염원

- 선별된 구역의 Viognier만 수확하여 과일 향이 많고 신선한 와인 생산
- 과일의 순수한 향과 신선함을 살리기 위해 말로락틱 발효 후 오크배럴은 사용하지 않는다.

TASTING
NOTE

시음 노트

Sight 색깔

투명하게 빛나는 골드컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

살구, 복숭아 등의 흰색 꽃과 흰색 과실의 아로마

Palate 맛

그린애플, 살구, 망고등의 과일 향이 풍부하게 느껴지며 밸런스가 매우 좋고섬세하고 우아한 여운이 길게 이어짐

Serving Tip 와인 팁

차게 칠링(Chilling)하여 음용

아스파라거스, 구운 생선, 염소 치즈와 잘 어울림

