

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 생겨났는데, 이때, Chateau Pesquie역시 빈야드를 다시 정비했고 그 결과 포도나무의 평균수령은 35~40년이며 가장 오래 된 포도나무는 백년 가까이 되었다. 현재 Ventoux 지역을 대표하는 와이너리로 자리매김 하였고, 다음 세대의 후손들도 지금의 명성을 이어가길 바라고 있다.

와이너리

WINE
INFO

와인 정보



Cote du Ventoux, France
프랑스, 꼬뜨 뒤 방투



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Syrah 쉬라 80%
Grenache 그르나슈 20%

- Jeb Dunnuck Points 91P
- James Suckling Points 91P

Winemaking 와인메이킹

- Chaudiere 가문이 1990년부터 생산한 귀베 와인으로, Quintessence (전형적인, 본질)는 와인의 뛰어난 품질과 집중도를 강조하기 위해 지어짐
- 빈야드의 일부 구역에서만 엄격히 선별과정을 통하여 생산되는 이 와인은 복잡하고 파워풀하면서 좋은 밸런스를 가지며 신선함이 잘 살아있다.
- 3~4주의 침용(Maceration) 과정 이후, 주기적인 펌핑오버
- 40%의 새 오크배럴에 12~15개월 숙성

TASTING
NOTE

시음 노트

Sight 색깔

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

질은 보랏빛이 감도는
다크루비 레드컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

블랙커런트, 블랙베리류 등의 검은 과실류 아로마와 후추, 허브, 오리엔탈 스파이스류의 질은 아로마가 조화롭다

Palate 맛

풍성한 과실향과 스파이스류의 아로마가 느껴지며 벨벳같이 부드럽고 매끈한 타닌과 탄탄한 구조감이 좋은 밸런스를 이루며 매우 우아하고 섬세한 여운이 느껴진다.

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용

허브, 향신료가 들어간 스튜, 스테이크, 모든 치즈류와 잘 어울림

