

## 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.

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 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



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Grenache 그르나슈..... 100%

- Robert Parker Point 88p

## Winemaking 와인메이킹

- 'Paradou' 는 프로방스 지방 방언으로 '물레방아' 를 의미하며 예전부터 Chateau Pesquie가 소유한 물레방아에서 이름을 따왔는데, 물레방아가 끊임없이 돌아가듯, 그들의 와인이 새로운 세대에 이어지기를 염원
- 선별된 구역의 Grenache만 수확하여 과일 향이 많고 신선한 와인 생산
- 과일의 순수한 향과 신선함을 살리기 위해 오크배럴은 사용하지 않는다.

## TASTING NOTE

## 시음 노트

### Sight 색감

짙은 다크레드 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

### Nose 향

체리, 플럼류의 붉은 과일과 블랙베리, 블랙체리 등의 검은 과일향이 도드라지며 허브 및 스파이스류의 아로마가 느껴짐

### Palate 맛

입 안에서 포도를 씹는 듯, 상큼하고 신선한 포도 향이 느껴지며 매우 좋은 집중도와 둥근감이 느껴진다. 체리, 카시스, 후추의 아로마가 느껴지며 지금 마시기 좋다.

### Serving Tip 와인 팁

실내 온도에서 음용

그릴에 구운 소고기 또는 돼지고기, 토마토 소스의 피자, 소고기 스테이크 등과 잘 어울림

