

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

와이너리

WINE INFO

와인 정보



Cote du Ventoux, France
프랑스, 꼬뜨 뒤 방뒤



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Grenache 그르나슈 60%
Syrah 쉬라 40%
(With 까리냥, 생소, 무르베드르)

— Robert Parker Points 91~93P

Winemaking 와인메이킹

- Terrasses라는 단어는 독일의 Terras 에서 유래되었으며 '지구의 일부'라는 뜻으로 로지금의 Ventoux 테루아를 유지해 준 조상들의 노고에 대한 경의의 표현
- 자갈, 조약돌, 석회질 조약돌, 산화철 성분의 모래, 점토 등의 다양한 테루아 구성
- 15일 동안 침용과정(Maceration)을 거쳐 좋은 컬러와 아로마를 추출한다.
- 긴 휴지기간으로 자연 정제과정을 거친 후, 와인의 30%는 2~4년 사용한 오크 배럴에서 6개월 동안 숙성한다

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

짙은 루비레드 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

체리, 플럼류의 붉은 과일 향고 특히 블랙페퍼의 아로마가 지배적

Palate 맛

입 안에서 부드러운 타닌과 신선한 과일 향이 매우 좋은 밸런스로 느껴지며플로럴 노트와 스파이시한 허브류의 여운이 길고 섬세하게 느껴짐

Serving Tip 와인 팁

상온에서 음용

피자나 케밥, 야채 파이류 또는 로스트한 소고기 또는
가금류와 좋은 궁합을 보임

