

WINERY

와이너리



보르도의 와인 핵심지역인 메독(Medoc)에서 리스트락 메독(Listrac Medoc) 마을에 위치한 샤또 폰레오(Chateau Fonreaud)는 Chanfreau 가문이 1962년 샤또를 인수하게 되면서 그 역사가 시작된다. Algeria에서 와인메이커로 일하던 Leo는 이 샤또를 인수하면서 본격적으로 와인을 생산하기 시작하였다.

Fonreaud는 '왕실의 분수' 라는 뜻을 지니고 있으며, 12세기 영국의 왕이자, 아키텐 지역 엘레노어 공주의 남편이었던, Henry 2세가 이 곳에서 갈등을 해소 했다는 얘기가 전해지는 곳으로, 이 분수는 아직도 샤또에 존재하고 있다고 한다.

WINE  
INFO

와인 정보





  Lustrac Medoc, France  
프랑스, 리스트락 메독



Alcohol 알코올 13.0 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red   
Cabernet Sauvignon  
까베르네 소비뇽 .....42%  
Merlot 멜로 .....55%  
Petit Verdot 뽀띠 베르도 .....3%

Awards 수상내역   
- Robert parker point 87~89p

Winemaking 와인메이킹 

- 크뤼 부르주아 등급의 와인
- 30%의 프렌치 새 오크배럴에서 12개월 동안 숙성

TASTING  
NOTE

시음 노트

Sight 색깔 \_\_\_\_\_  
짙은 보랏빛이 감도는 루비레드

Dry  1  2  3  4  5 Sweet  
Light  1  2  3  4  5 Full

Nose 향 \_\_\_\_\_  
검은 과실류의 짙은 아로마와 허브류의 은은한 뉘앙스

Palate 맛 \_\_\_\_\_  
검은 과실류의 다채로운 아로마와 부드러운 타닌이 좋은 밸런스를 이루며 깊은 여운이 오랫동안 이어지는 와인

Serving Tip 와인 팁

상온에서 음용

비프 스테이크, 토마토 소스를 곁들인 파스타 또는 피자, 모듬 치즈류