



# 샤또 페이라봉 Chateau Peyrabon 2016

## WINERY


샤또 페이라봉(Chateau Peyrabon)은 1700년 말부터 그 역사를 찾아볼 수 있는 깊은 역사를 가진 샤또로, 1855년 그랑크뤼 클라세 선정 당시에도 크뤼 클라세에 선정 될 것이라고 예측할 정도로 이미 1800년대 샤또 페이라봉의 와인은 잘 알려져 있었다.

1998년 샤또 페이라봉을 매입한 Patrick Bernard는 도멘 드 슈발리에 오톨리 Olivier Bernard와 같은 가문의 사람으로 영국의 유명한 와인업자 네고시앙 Milesima에서 일한 경력을 가지고 있다. 샤또는 뵈이악(Pauillac)에 인접해 있고 7ha의 일부 빈야드는 뵈이악 지역에 위치하여 일반 오 메독 지역 와인보다 파워풀하고 복합적인 와인을 생산한다.

## 와이너리

## WINE INFO

## 와인 정보

 Haut-Medoc, France  
프랑스, 오-메독



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Cabernet Sauvignon  
까베르네 쇼비뇽 .....60%  
Merlot 멜로 .....35%  
Cabernet Franc  
까베르네 프랑 .....3%  
Petit Verdot 뽀디 베르도 .....2%

- Robert Parker point 87-89p

### Winemaking 와인메이킹

- 크뤼 부르주아 등급의 와인
- 온도조절이 가능한 양조탱크에서 수확한 포도 발효
- 33% 새 오크 배럴에서 평균 14개월 숙성
- 연간 35000 케이스 생산



## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색감 \_\_\_\_\_  
보랏빛이 감도는 루비 레드

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

Nose 향 \_\_\_\_\_

체리, 플럼, 카시스 등의 과실 아로마와 말린 허브, 삼나무 등의 스파이스류  
ню앙스가 감돈다.

Palate 맛 \_\_\_\_\_

풍부한 과실 아로마가 입 안을 가득 채우며, 질고 부드러운 타닌이  
좋은 산도와 함께 탄탄한 구조감을 이루며 우아한 여운이 느껴지는 와인

### Serving Tip 와인 팁

상온에서 음용

로스트 비프, 오븐에 구운 오리 또는 치킨, 경성치즈