



샤또 뽕떼 까네 Chateau Pontet-Canet 2014

WINERY

와이너리

Chateau Pontet Canent의 이야기는 18세기 초로 올라갑니다. 샤또는 나폴레옹 3세의 명령에 따라 지정하게 된 1885년 보르도 그랑 크뤼로 인정받게 되었고, 이로 인한 명성의 상승은 당시 가장 영향력 있는 보르도의 네고시앙 중 한명인 Henri Herman Cruse의 눈에 들어 1865년에 샤또를 인수하게 됩니다. 뛰어난 비전을 가졌던 그는 샤또의 기반 시설들을 현대화 시켰으며, 1895년 지역에서 크게 존경받던 매니저인 Charles Skawinski를 고용해 당시로서는 혁명적이라고 볼 수도 있었던 지하 셀러를 만들기도 했다.

WINE INFO

와인 정보



Pauillac, France
프랑스, 포이약



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

까베르네 소비농65%
멜롯.....30%
까베르네 프랑.....4%
쁘띠 베르도.....1%

-James Suckling Points 98P
-Wine Enthusiast Points 96P
-Robert Parker Points 95P
-Wine Spectator Points 93P

Winemaking 와인메이킹

- 평균수령 25년 포도나무에서 포도손상을 최소화 하여 순수함을 거침.
- 온도조절이 가능한 콘크리트 탱크에서 발효 후
- 50% 프렌치오크 25% 암포라에 숙성, 나머지는 사용한 프렌치오크에서 숙성.
- 환경을 중요시 하는 바이오다이나믹 농법으로 양조

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

루비 퍼플 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 블루베리, 검은체리, 삼나무, 은은한 스파이스 같은 향이 느껴진다

Palate 맛

검은 과실과 함께 부드러운 타닌, 밸런스 좋은 구조감 긴 숙성 잠재력이 느껴진다.

Serving Tip 와인 팁

15~17도에서 음용

로스트 치킨, 양고기, 오리, 돼지고기