

WINERY

와이너리

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 와이너리로 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 와이너리로 자리매김 하였고, 다음 세대의 후손들도지금의 명성을 이어가길 바라고 있다.

WINE
INFO

와인 정보



Cote du Ventoux, France
프랑스, 꼬뜨 뒤 방투



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Syrah 쉬라 80%
Grenache 그르나슈 20%

- Jeb Dunnuck 93p

Winemaking 와인메이킹

- Chaudiere 가문이 1990년부터 생산한 귀베 와인으로, Quintessence (전형적인, 본질)는 와인의 뛰어난 품질과 집중도를 강조하기 위해 지어짐
- 빈야드의 일부 구역에서만 엄격히 선별과정을 통하여 생산되는 이 와인은 복잡하고 파워풀하면서 좋은 밸런스를 가지며 신선함이 잘 살아있다.
- 3~4주의 침용(Maceration) 과정 이후, 주기적인 펌핑오버
- 40%의 새 오크배럴에 12~15개월 숙성

TASTING
NOTE

시음 노트

Sight 색깔

짙은 보랏빛이 감도는
다크루비 레드컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

블랙커런트, 블랙베리류 등의 검은 과일류 아로마와 후추, 허브, 오리엔탈 스파이스류의 짙은 아로마가 조화롭다

Palate 맛

풍성한 과일향과 스파이스류의 아로마가 느껴지며 벨벳같이 부드럽고 매끈한타닌과 탄탄한 구조감이 좋은 밸런스를 이루며 매우 우아하고 섬세한여운이 느껴진다.

Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용

허브, 향신료가 들어간 스투, 스테이크, 모든 치즈류와 잘 어울림

