

### 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 된 포도나무는 백년 가까이 되었다. 현재 Ventoux 지역을 대표하는 와이너리로 자리매김 하였고, 다음 세대의 후손들도 지금의 명성을 이어가길 바라고 있다.

### WINE INFO

### 와인 정보



Cote du Ventoux, France  
프랑스, 꼬뜨 뒤 방뚜



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

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

– Wine Spectator Points 90P  
(2020 빈티지)

### Winemaking 와인메이킹

- Terrasses라는 단어는 독일의 Terras 에서 유래되었으며 '지구의 일부'라는 뜻으로 지금의 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 사용한오크배럴에서 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

