

### WINERY

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 와인너리로 인정받기 시작한다.

1973 Cotes du Ventoux AOC가 제정되면서 양보다는 퀄리티와 품질이 좋은 와인을 생산하려는 움직임이 생겨났고 이때, Chateau Pesquie역시 빈야드를 다시 정비했고 그 결과 포도나무의 평균수령은 35~40년이며 가장 오래 된 포도나무는 백년 가까이 되었다. 현재 Ventoux 지역을 대표하는 와인너리로 자리매김 하였고, 다음 세대의 후손들도 지금의 명성을 이어가길 바라고 있다.

### 와이너리

### WINE

### INFO



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 White

Awards 수상내역

샤도네이 Chardonnay..... 100%

### Winemaking 와인메이킹

- Pesquie가 소유한 3ha의 규모에서 신선하고 우아한 화이트 와인 생산
- 토양성분은 자갈과 약간의 석회암으로 구성
- 수확 후 압착한 포도는 탱크에서 저온침용(Cold Maceration)과정을 거친 후, 저온에서 숙성하여 신선하고 우아한 과일 향을 잘 보존함
- 신선한 과일 향과 산도를 살리기 위해 오크 배럴은 사용하지 않음

### TASTING

### NOTE

### 시음 노트

#### Sight 색감

투명하게 빛나는 골드컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

#### Nose 향

시트러스류와 하얀 꽃의 아로마가 화려하고 길게 이어진다.

#### Palate 맛

입 안에서 매우 신선하며 레몬, 라임, 자몽 등 시트러스류의 풍미와 미네랄 느낌이 잘 살아있고 밸런스가 매우 좋은 와인

#### Serving Tip 와인 팁

차게 칠링(Chilling)하여 음용

식전주 또는 구운 생선요리, 닭고기 또는 돼지고기, 각종 치즈류(Comte, Goda), 과일 샐러드

