

Chateau Puech-Haut, La Quarantième

샤또 푸에슈오, 라 까랑띠엠므 (La 40ème)



생산자 샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)

품종 시라(Syrah), 그르나쉬(Grenache)

등급 AOP Languedoc

생산지 생 드레제리(Saint Drézéry) & 랑그독(Languedoc), 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2018 Jeb Dunnuck - 99점(Vint.2016)

Robert M. Parker Jr. - 96점(Vint. 2017)

Robert M. Parker Jr. - 95+점(Vint. 2010)

Robert M. Parker Jr. - 96점(Vint. 2009)

➤ 최고의 포도가 수확되는 해에만 한정 생산하는 샤또 푸에슈오 최고의 와인

➤ 연간 3,246병 한정 생산

➤ 부르고뉴 최고의 자연파 생산자 '필립 파칼레(Philippe Pacalet)'의 조언으로 SO2를 배제 하여 생산한 내추럴 스타일 와인

➤ 손 수확 후 수작업으로 최고의 열매만 선별한다. 줄기를 제거하지 않고 양조 시 SO2를 배제한 채 천연효모만을 사용하며, 뉴 오크배럴(2/3)과 일년 사용한 오크배럴(1/3)을 섞어 24개월간 숙성을 진행하며 전통적인 방법으로 바또나주를(Bâtonnage)를 하여 깊은 풍미를 더해준다.

· Color 다크 퍼플-루비 컬러

· Aroma 이국적인 플로럴 아로마, 올리브 열매, 크림 드 까시스, 페퍼 등 복합적인 향

· Palate 풀바디, 한결같은 우아함과 광택이 나는듯한 아름답고 순수한 맛이 감지된다. 토양의 열매가 주는 조화로움을 온전히 느낄 수 있는 와인

· Pairing 등심이나 안심 스테이크 등의 메인요리, 야생 사냥고기, 오리 가슴살 구이 등

· Serving Temp. 18°C