

Chateau Puech-Haut, Argali Rosé

샤또 푸에슈오, 아르갈리 로제



생산자 샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)
품종 그르나쉬(Grenache) 60%, 썬쏘(Cinsault) 40%
등급 IGT Pay d'Oc
생산지 랑그독(Languedoc), 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2020 Korea Wine Challenge - 트로피 로제 수상(Vint.2019) 로제 전체 1위
Jancis Robinson - 17/20점(Vint.2019)
Jeb Dunnuck - 91점(Vint.2019)

- ▶ “최고의 고급와인을 생산하기 위하여 모든것을 아끼지 않는 장인이다” by Robert Parker
- ▶ 프랑스 최고의 양조자 Philippe Cambie 가 직접 양조에 참여
- ▶ 몽펠리에(Montpellier) 북동쪽으로 20km 가량 떨어진 해양성 기후의 50-150m 고도 백악질, 점토(Chalky, Clay)로 이루어진 둥글고 큰 자갈이 펼쳐진 토양에서 재배된 포도는 압착(Direct pressing)을 거쳐 12-14°C 정도의 저온 스테인레스 스틸에서 발효가 진행된다. 와인의 산뜻한 스타일과 본연의 아로마를 유지하기 위해 젖산 발효를 차단한다.

- Color 열은 소프트 핑크(Soft pink) 컬러
- Aroma 시트러스 계열인 포멜로(Pomelo)와 다양한 이국적 과일의 아로마
- Palate 활기찬 산도와 크리스피(Crispy)한 질감, 상큼함이 느껴진다.
- Pairing 다양한 재료를 곁들인 샐러드, 생선구이, 바비큐 등
- Serving Temp. 6-8°C