

Chateau Piganeau

샤또 피가노



생산자 비노블 브뤼노(Vignobles Brunot)
품종 메를로(Merlot) 100%
등급 AOC Saint-Emilion Grand Cru
생산지 보르도(Bordeaux), 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 Gilbert & Gaillard - Gold Medal(Vint.2018)

- 샤또 피가노(Château Piganeau)의 기원은 지난 세기에 이곳에 살았던 저명한 소유주의 이름에서 따왔다. Mr. PIGANEAU는 생테밀리옹의 역사가 중 한 사람이었고 특히 프랑스 혁명 기간 동안 자코뱅의 역사에 대해 많은 저서를 남긴 것으로 유명하다.
- 포도밭은 비슷한 비율의 자갈과 모래 성분으로 구성되었고, 가볍고 따뜻한 토양의 특성과 강의 근접성은 포도나무에 유리한 미세 기후를 조성하여 뽀므를 지역에서처럼 매우 이른 수확을 한다. 와인은 일반적으로 부드럽고 우아한 스타일로 바로 즐기기에 좋지만 15년 정도의 숙성 잠재력이 있다.
- 스테인레스 스틸 탱크에서 1주간 전통적인 알코올 발효, 2주간의 침용, 2개월 정도 젖산 발효를 진행한다. 숙성 과정은 뉴오크와 1~2회 사용된 오크에서 12개월 동안 진행된다.

- Color 루비 레드 컬러
- Aroma 잘 익은 검은 과일의 강렬한 아로마와 민트 터치
- Palate 잘 익은 딸기의 풍미와 함께 느껴지는 부드러운 질감과 실키한 타닌과의 탁월한 밸런스. 전형적인 메를로 스타일
- Pairing 등심이나 안심 스테이크, 야생 사냥고기, 오리 가슴살 구이 등 붉은 육류
- Serving Temp. 16-18 °C