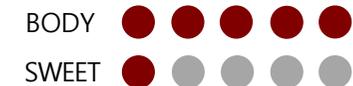


Chateau Puech-Haut, Lavabre

샤또 푸에슈오, 라바브르



생산자	샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)
품종	시라(Syrah) 80% , 그르나쉬(Grenache) 15%, 무르베드르(Mourvèdre) 5%
등급	AOP Pic Saint Loup
생산지	픽생루(Pic Saint Loup), 랑그독 (Languedoc), 프랑스



- ▶ '라바브르'는 오크어로 '분수(fountain)'를 뜻하는데 메마른 지역에 귀한 천연 샘물이 풍부하다는 뜻으로 번영을 상징한다는 특별한 의미를 담고있는 와인이다.
- ▶ 60헥타르 규모에 이르는 픽 생 루(Pic Saint Loup) 떼루아는 몽펠리에에서 북동쪽으로 30km 떨어져 있는 클라레(Claret)라는 곳에 위치한다. 이 곳의 포도나무들은 맑은 기후의 언덕과 독특한 미세 기후의 영향을 받는다. 픽 생 루 지역은 지중해 영향권에 있지만, 떼루아의 전체적인 온도는 주변 다른 떼루아에 비해 낮고 낮과 밤의 온도 차가 현저히 큰 편이다. 강수량 역시 더 많은 편이다. 이러한 기후 환경은 열매가 잘 익어 프리미엄 레드 와인 생산에 긍정적인 영향을 미친다. 빈야드는 **오가닉 농법**으로 관리된다. 토양은 석회질과 이회암 성분이 주를 이룬다.
- ▶ 서늘한 오전에 손 수확한 포도는 와이너리에서 다시 선별과정을 거친다. 포도의 줄기를 제거한 후 전통적인 방식에 따라 8주 정도의 양조 과정을 거친다. 발효가 완료되면 시라와 무르베드르는 초미세 입자의 촘촘한 뉴 프렌치 오크 배럴에서 14-18개월간, 그르나쉬는 일반 프렌치 오크 배럴에서 14개월간의 숙성과정을 거친다.

- Color 진한 레드-가넷 컬러
- Aroma 블랙베리, 블랙 커런트 등의 과실 향, 오랜 숙성을 통한 로스티드 아로마가 믹스된 타바코 향
- Palate 최고급 와인의 복합적인 아로마와 오랜 숙성을 통한 풍부하고 부드러운 타닌의 향연
- Pairing 오븐 그릴에 조리한 붉은 육류 (양갈비 혹은 소갈비 요리)
- Serving Temp. 15°C