Chateau Puech-Haut, Theyron Rouge

샤또 푸에슈오, 떼이롱 루즈

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

생산자 샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)
품 종 시라(Syrah), 그르나쉬(Grenache), 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon), 쁘띠 베르도(Petit Verdot)
등 급 IGP Pays d'Oc
생산지 랑그독 (Languedoc), 프랑스

BODY
SWEET

➢샤또 푸에슈오에서 10km 떨어진 곳에 위치한 떼이롱의 떼루아는 약 20헥타르가 넘는 규모의 포도 밭이다. 제 4기에 형성된 석회질 점토와 조약돌로 구성된 토양으로 이루어져 있으며, 덥고 건조한 지중해성 기후를 띤다. 빈야드는 **100% 오가닉 농법**으로 관리된다.

➢포도 나무에서부터 세심하게 선별되어 손 수확된 포도는 발효 전 5일간 저온 침용 과정을 거친 후 품종에 따라 3주에서 4주간 전통적인 방식으로 양조된다. 특히 떼이롱은 **오가닉 양조 방식에** 따라 어떠한 화학성분의 첨가물을 사용하지 않는다.

➢발효가 완료된 후 개별 품종별로 스테인리스 스틸 통 혹은 오크 배럴에서 숙성된다.

· Color 진한 벌랏 체리(Burlat Cherry, 프랑스산 체리)와 가넷 빛 하이라이트
· Aroma 블랙베리, 블랙 커런트 등의 강렬한 과실 향, 덤불 향, 은은한 우드 향의 조화
· Palate 풍부한 과실 향과 실키한 타닌이 지속적인 풀바디 와인
· Pairing 쇠고기 스튜 (Veal Marengo), 숯불에 익힌 육류 혹은 부드러운 치즈
· Serving Temp. 16-18°C