

# Chateau Puech-Haut, Le Loup du Pic

샤또 푸에슈오, 르 루 뒤 픽



**생산자** 샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)  
**품종** 시라(Syrah) 80% , 그르나쉬(Grenache) 20%  
**등급** AOP Pic Saint Loup  
**생산지** 픽생루(Pic Saint Loup), 랑그독 (Languedoc), 프랑스

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

**수상** **Robert M. Parker Jr. 94점 (Vint. 2011)**  
**Robert M. Parker Jr. 95점 (Vint. 2010)**  
**Robert M. Parker Jr. 95점 (Vint. 2009)**

- “최고의 고급와인을 생산하기 위하여 모든것을 아끼지 않는 장인이다” by Robert Parker
- 프랑스 최고의 양조자 Phillippe Cambie 가 직접 양조에 참여

픽 생 루(Pic Saint Loup) 지역의 부벽에 위치한 점토질 석회석 떼루아에서 재배된 포도로 와인이 양조된다. 포도수확 시 줄기를 제거하고 압착 후에 시라 품종만 부분적으로 12개월 오크 숙성을 하고, 나머지는 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성이 이루어진다. 병입하기 몇 달 전에 블렌딩 작업을 통해 오크 숙성의 풍미와 자연미가 있는 와인의 절묘한 조화를 느낄 수 있다.

- Color 밝고 선명한 레드-가넷 컬러
- Aroma 복합적이고 흥미로운 프레쉬한 아로마와 가족의 노트
- Palate 조화로운 밸런스와 잘 녹아든 타닌, 붉은 과일류의 피니쉬
- Pairing 그릴에 조리한 육류, 돼지고기, 치즈류
- Serving Temp. 16-18°C