

Chateau Puech-Haut, Clos du Pic

샤또 푸에슈오, 끌로 뒤 픽



생산자 샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)
품종 무르베드르(Mourvedre) 60%, 시라(Syrah) 40%
등급 AOP Pic Saint Loup
생산지 픽생루(Pic Saint Loup), 랑그독(Languedoc), 프랑스

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 **Jeb Dunnock – 97점(Vint.2018)**
Robert M. Parker Jr. 94점 (Vint.2016)
Robert M. Parker Jr. 94점 (Vint.2014)
Robert M. Parker Jr. 94점 (Vint.2013)

- ▶ “최고의 와인을 생산하기 위하여 모든것을 아끼지 않는 장인이다” by Robert Parker
- ▶ 랑그독의 “샤또 마고” 로 불리우는 우아한 품질의 와인
- ▶ 프랑스 최고의 양조자 Philippe Cambie 가 직접 양조에 참여
- ▶ 완벽하게 익은 무르베드르와 시라 품종을 별도로 수확 줄기를 제거 후 각각 전통적인 우드 탱크에서 5주간 긴 침용을 거친다. 뉴 프렌치 오크배럴에서 18개월간 장기 숙성하며 연간 단 4,000 병만 생산한다. (소출량 18hl/ha)

- Color 다크 퍼플-루비 컬러
- Aroma 블랙 라즈베리, 초콜릿, 덤불, 허브, 블랙페퍼, 말린 제비꽃 등의 아로마
- Palate 클래식한 떼루아가 주는 복합미가 전해지는 와인으로, 풀바디하고 집중도 높은 촘촘한 텍스처와 신선한 산도에서 이어지는 피니쉬가 하모니를 이룬다.
- Pairing 야생 멧돼지 스투, 최상급 소등심 스테이크, 뷔프 부르기농(Beef Bourguignon)
- Serving Temp. 18°C