

Chateau Puech-Haut, Argali Blanc

샤또 푸에슈오, 아르갈리 블랑



생산자 샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)

품종 베르멘티노(Vermentino), 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc),
뮌스까(Muscat)

등급 Vin de France

생산지 랑그독(Languedoc), 프랑스

BODY ●●●●●

SWEET ●●●●●

수상 **Jeb Dunnock – 91점(Vint.2019)**

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

➢ 몽펠리에(Montpellier) 북동쪽으로 20km 가량 떨어진 해양성 기후의 50-150m 고도 점토-석회질(Clay-Limestone)로 이루어진 둥글고 큰 자갈이 펼쳐진 토양에서 재배된 각 포도 품종은 압착(Direct pressing)을 거쳐 12-15°C 의 저온 스테인레스 스틸에서 발효가 진행된다. 와인의 산뜻한 스타일과 본연의 아로마를 유지하기 위해 젓산 발효를 차단한다.

- Color 밝고 가벼운 옐로우 컬러
- Aroma 이국적인 과일의 강렬한 향과 시트러스, 꽃의 힌트
- Palate 입안에서 역동적이며 신선함과 유질감 사이의 밸런스가 좋다.
- Pairing 조개류 등의 다양한 해산물, 아시안 스타일 요리, 염소젓 치즈 등
- Serving Temp. 8-10°C