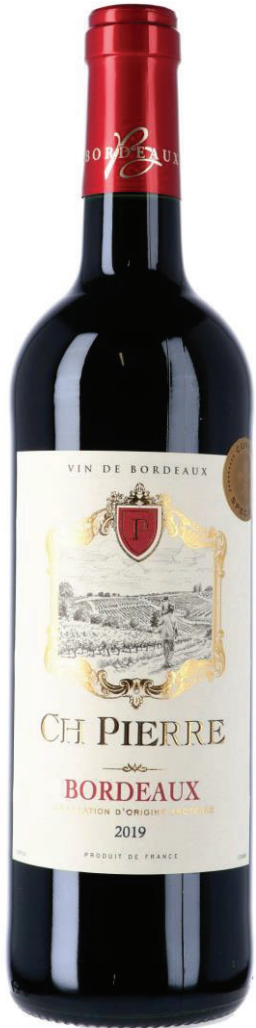


# Ch Pierre

## 샤또 뵘에르



생산자	GCF 그룹
품종	메를로(Merlot), 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon), 까베르네 프랑(Cabernet Franc)
등급	Bordeaux AOC
생산지	보르도(Bordeaux), 프랑스



- 프랑스 No.1 와인 그룹이자 네고시앙인 GCF 에서 생산하는 보르도 와인
- 빈야드는 도르도뉴 강과 가론 강 사이의 역사 깊은 앙트르-뒤-메르(Entre-Deux-Mers)의 중심부에 위치한다. 포도는 잘 익었을 때 수확하여 줄기를 제거한 후 온도 조절이 가능한 탱크에서 10~14일 동안 발효 과정을 거친다.
- 샤또 뵘에르는 메를로 베이스의 유연하고 섬세한 개성을 갖춘 부드럽고 균형 잡힌 와인으로, 육류 요리, 피자, 치즈 등 다양한 음식과 페어링하기 좋다.

- Color 짙은 레드 컬러
- Aroma 과일과 향신료 향 등의 복합적인 부케
- Palate 부드러운 질감을 지닌, 마시기 편안한 스타일의 와인
- Pairing 육류 요리, 피자, 치즈 등 다양한 음식과 매칭
- Serving Temp. 16-18°C