

Chateau Puech-Haut, Loup du Pic

샤또 푸에슈오, 루 뒤 픽



생산자	샤또 푸에슈오(Chateau Puech-Haut)
품종	시라(Syrah) 70% , 그르나쉬(Grenache) 15%, 무르베드르(Mourvèdre) 15%
등급	AOP Pic Saint Loup
생산지	픽생루(Pic Saint Loup), 랑그독 (Languedoc), 프랑스



- 60헥타르 규모에 이르는 픽 생 루 (Pic Saint Loup) 떼루아는 몽펠리에에서 북동쪽으로 30km 떨어져 있는 클라레(Claret)라는 곳에 위치한다. 이 곳의 포도나무들은 맑은 기후의 언덕과 독특한 미세기후의 영향을 받는다. 픽 생 루 지역은 지중해 영향권에 있지만, 떼루아의 전체적인 온도는 주변 다른 떼루아에 비해 낮고 낮과 밤의 온도 차가 현저히 큰 편이다. 강수량 역시 더 많은 편이다. 이러한 기후 환경은 열매가 잘 익어 프리미엄 레드 와인 생산에 긍정적인 영향을 미친다. 빈야드는 **오가닉 농법**으로 관리된다. 토양은 석회질과 이회암 성분이 주를 이룬다.
- 서늘한 오전에 수확된 포도는 줄기를 제거한 후 전통적인 방식에 따라 5주 정도의 양조 과정을 거친다. 발효가 완료되면 50%는 프렌치 배럴에서 12개월 간의 숙성과정을 거친다.

- Color 퍼플 혹은 체리 빛이 비치는 레드 컬러
- Aroma 블랙 커런트/베리 등의 풍부한 검은 과일 향에 동반된 신선하고 섬세한 바닐라 노트
- Palate 입안을 가득 채우는 산뜻한 과일 풍미와 실키한 타닌의 탁월한 조화
- Pairing 부드러운 치즈, 크림 소스의 치킨 프리카세, 치킨 오븐 구이 등
- Serving Temp. 15°C