

# LaCheteau Vouvray

## 라세도 부브레



**생산자** GCF 그룹  
**품종** 슈냉(Chenin) 100%  
**등급** AOP Vouvray  
**생산지** 투르 우안(East of Tours), 루아르(Loire), 프랑스

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

➤ 부브레(Vouvray) 지역은 프랑스 루아르 밸리의 위치한 유명 와인 생산지로 슈냉 블랑(Chenin Blanc) 품종이 지배적으로 생산되는 아펠라시옹이다. 슈냉 블랑은 다양한 스타일의 와인을 만들기 적합한 와인으로 드라이 와인부터 스위트 와인까지 다양한 스타일로 생산된다. 주로 레몬, 사과, 꽃향기와 함께 미네랄 풍미를 가진 드라이한 와인 또는 꿀, 달콤한 과일 풍미의 스위트 와인의 화이트 와인을 생산한다. 부브레의 떼루아는 여러 종류 성분으로 구성되어 있으며 이런 균일하지 않은 토양 구성이 와인의 다양성과 풍미에 영향을 미친다.

➤ 석회 점토질과 진흙- 규산 성분을 가진 토양

➤ 압착(direct pressing) 후 저온에서 발효과정을 거친다. 알코올 도수와 당도의 밸런스가 11.5 ° + 1.5g/l 가 될 때 발효를 중단한다.

- Color 골드 하이라이트의 페일 옐로우
- Aroma 풍부한 꽃과 잘 익은 과일류(시트러스, 모과 등) 아로마, 시간이 지날수록 진해지는 벌꿀 향
- Palate 산뜻한 산미를 시작되어 묵직하지만 매우 부드럽게 전해지는 바디감, 당도와 산도의 완벽한 밸런스, 꿀과 건과일의 풍미와 함께 지속되는 긴 여운
- Pairing 아페리티프로 마시기에 좋고, 다양한 디저트류와 이상적인 매칭
- Serving Temp. 10°C