

# LaCheteau Chinon

## 라셰도 시농



**생산자** GCF 그룹  
**품종** 까베르네 프랑(Cabernet Franc) 100%  
**등급** AOP Chinon  
**생산지** 루아르(Loire), 프랑스



- 시농 AOC 지역은 프랑스 루아르 밸리에 위치한 역사적인 와인산지 지역으로 비엔느(Vienne) 강둑에 따라 위치하며, 앙드르 에 루아르(Indre-et-Loire) 행정구역에 속해 있다. 이 마을은 오랜 역사, 매력적인 건축물 그리고 까베르네 프랑 품종의 레드 와인 생산지로 잘 알려져 있다.
- 시농에서 좋은 빈티지에 수확된 와인들은 10년 이상 장기 숙성이 가능하다. 루아르 강과 비엔느 강을 분리하는 언덕을 따라 가파른 바위 지대에서 생산된 포도로 양조된 와인들은 타닌이 풍부하며 강한 구조감을 형성한다. 이 와인들은 숙성될수록 풍미 깊은 스파이스 향이 더욱더 도드라진다.
- 언덕 위 비탈의 경사면에서 재배된 포도를 수확하여 만들어진다. 20일간 침용 과정(maceration)을 거친 후 15%의 주스를 덜어낸 후 펄핑오버와 젖산발효과정을 거친다. 그 후 탱크에서 4-8개월 동안 숙성 과정을 거친다.
- 주로 점토질의 석회질로 구성된 토양

- Color 진한 루비 레드 컬러
- Aroma 알코올에 절여진 붉은 과일이 잘 표현된 아로마와 인상적인 향신료의 노트
- Palate 매우 강렬한 첫 맛에서 오는 기분 좋은 구조감과 조화로움, 알코올에 절여진 듯한 과실향이 부드럽게 느껴지는 진한 풍미
- Pairing 가금류, 샤키테리, 붉은 고기, 또는 치즈
- Serving Temp. 15-16°C