

샤또 부스까세 블랑 '레 자르당'

Chateau Bouscasse Chateau Bouscasse Blanc 'Les Jardin'



장기 숙성 최적화 화이트 와인

#플바디 #복합미 #올빈화이트 #신선함 #벨런스

| | | | |
|-----|--|-----|-------|
| 브랜드 | 샤또 부스까세 (Chateau Bouscasse) | | |
| 지역 | 프랑스 > 남서부 > 마디랑 | | |
| 품종 | 남서부 화이트 블렌딩 (Sud-Ouest White Blending) | | |
| 등급 | AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec | | |
| 종류 | 화이트 와인 | 용량 | 750ml |
| 당도 | 드라이 | 알코올 | 13.5% |



품종블렌딩

[쁘띠 꾸르뷔 \(Petit Courbu\)](#)

[쁘띠 망상 \(Petit Manseng\)](#)



떼루아

점토-석회암질 토양



양조

구획 별 엄격한 선별을 통해 압착. 저속 압착. 스테인리스 스틸 탱크에서 16-18도로 발효 진행. 스테인리스 스틸 탱크에서 10-12개월 미세효모 숙성 및 바또나주로 복합미.

노트

신선함과 생동감, 그리고 섬세함이 큰 특징이며 야생화 풍미가 주를 이룬다. 미네랄리티와 함께 신선한 과일 풍미가 복합적으로 느껴지며 바디감이 묵직하면서도 미감이 부드러운 와인이다. 2010년 빈티지로 상대적으로 올드 빈티지이지만 놀라울정도로 신선하다. 향후 2-3년이 지나도 여전히 신선한 상태를 즐길 수 있다.

페어링

이 드라이한 화이트 와인은 굉장히 다양한 음식과의 좋은 궁합을 보여주며 스타터부터 메인과 디저트까지 모든 단계의 요리와 잘 어울린다. 특히 해산물, 어패류, 회, 생선 요리, 푸아 그라, 리조또와 잘 어울리고 와인 자체로도 아페리티프로 즐기기가 좋다.

서비스

8-10도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 디캔팅은 불필요하다.

어워드

Prowein Selection 92/100 (2010v)

Guide Hubert 4.5/5 (2010v)

La Revue du Vin de France COUP DE COEUR (2010v)

Wine Enthusiast 90/100 (2011v)

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

<http://www.vinocus.co.kr/>

02-454-0750