

## 샤또 부스까세 루즈

Ch teau Bouscass Ch teau Bouscass Rouge



### 가성비 좋은 풀바디 와인

#건강 #장수 #풀바디 #고기 #쌩떼밀리옹 #뽀므롤

브랜드	<a href="#">샤또 부스까세(Chateau Bouscasse)</a>		
지역	프랑스 > 남서부 > 마디랑		
품종	<a href="#">따나트 (Tannat)</a>		
등급	AOP Madiran		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	13.5%

#### 품종블렌딩

[따나트 \(Tannat\)](#)

[까베르네 소비뇽 \(Cabernet Sauvignon\)](#)

[까베르네 프랑 \(Cabernet Franc\)](#)

#### 떼루아

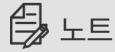
입자가 고운 황색과 백색의 점토와 그 아래 석회암으로 이루어져 있다.

#### 재배

자연 퇴비를 활용한 지속 가능 농법으로 경작한다.



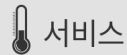
3-6주간 침용. 발효는 28°C에서 편칭 다운. 오크 통에서 젖산 발효 진행하고 12-14개월 30-50% 뉴 오크에서 미세효모와 숙성.



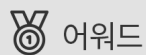
조화롭고 힘이 넘치며 섬세한 블랙베리와 같은 신선한 과일 풍미가 탄닌과 좋은 조화를 보이고 입에서 바디감이 무겁게 느껴진다. 굉장히 오랫동안 신선한 상태를 유지하며 천천히 발전되어 숙성 잠재력이 매우 높은 와인이다.



각종 소고기와 양고기 등 붉은 살 육류 요리와 잘 어울리며 살짝 매콤한 맛이 도는 아시아 음식들과도 좋은 궁합을 보인다. 가금류 요리도 잘 어울리고 바스크 식 음식들과 특히 잘 어울린다.



15-17도 정도로 즐기는 것이 좋고 마시기 1시간 전 오픈 하여 보틀 브리딩을 하거나 30분 전 디캔팅하여 즐기면 더욱 좋다.



Decanter 17/20 (2014v)  
Wine Enthusiast 94/100 (2014v)  
Wine Enthusiast TOP100 Cellar Selection #13 (2014v)  
Sakura Awards DOUBLE GOLD (2014v)  
Vertdevin Mag 93/100 (2014v)

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

<http://www.vinocus.co.kr/>  
02-454-0750