

샤또 부스까세 비에이 비뉴

Ch teau Bouscass Ch teau Bouscass Vieille Vigne



오래된 나무에서 수확한 집중도 높은 와인

#건강 #장수 #플바디 #고기 #부드러움 #깊이감 #올빈

브랜드 [샤또 부스까세\(Ch teau Bouscass \)](#)

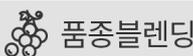
지역 프랑스 > 남서부 > 마디랑

품종 [따나트 \(Tannat\)](#)

등급 AOP Madiran

종류 레드 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 14.5%



품종블렌딩

[따나트 \(Tann\)](#) 95%

[까베르네 프랑 \(Cabernet Franc\)](#) 5%



떼루아

철분 함량이 풍부한 점토-석회암질 언덕에 위치해있다.



양조

3-6주간 침용. 발효는 28°C에서 편칭 다운. 오크 통에서 젖산 발효 진행하고 12-14개월 1/3 뉴 오크에서 미세효모와 숙성.

노트

따나트 품종을 잘 표현해내며 섬세하고 우아한 골격 구조감을 갖추고 있다. 아로마는 섬세하고 삼나무와 시가, 모카 뷔앙스가 살짝 느껴진다. 초콜릿 풍미와 함께 깊이감이 매우 좋고 오랜 기간의 숙성으로 잘 정제된, 촉촉한 탄닌감이 훌륭한 미감을 만들어준다.

페어링

비에이 비뉴는 프랑스인들이 가장 사랑하는 2가지 음식과 완벽한 궁합을 보인다. 오리 가슴살 요리(Magret de Canard)와 갈비살 스테이크(Côte de Boeuf); 또한 사냥고기, 양고기와 잘 어울리며 붉은 과일을 올린 초콜릿 디저트와도 잘 어울린다. 오래 숙성된 덕분에 6개월 이상 다소 숙성된 치즈와도 잘 어울린다.

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

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