

샤또 부스까세 '레 라름므 쉐레스뜨' 두

Chateau Bouscasse Chteau Bouscasse 'Les Larmes Celestes' Doux



천상의 눈물, 완벽한 산도와 당도의 균형감

#벨런스 #산도 #천상의눈물 #푸아그라

브랜드	샤또 부스까세(Chateau Bouscasse)		
지역	프랑스 > 남서부 > 마디랑		
품종	남서부 화이트 블렌딩 (Sud-Ouest White Blending)		
등급	AOP Pacherenc du Vic-Bilh Moelleux		
종류	스위트 와인	용량	500ml
당도	스위트	알코올	12.5%

 품종블렌딩

[쁘띠 망상\(Petit Manseng\)](#) 100%

 떼루아

점토-석회암질 토양

 양조

스테인리스 스틸 탱크에서 18도 온도로 발효 진행. 15-18개월 오크 통에서 미세 효모와 숙성하며 바또나주한다.



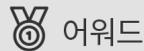
굉장히 아로마틱하며 풍성한 산도 덕분에 적당히 기분 좋게 느껴지는 당도가 균형감이 매우 좋다. 섬세하며 과하게 진득하지 않고 굉장히 우아한 피니시를 보인다. 15-20년 숙성 후 트러플과 같은 풍미를 보인다.



파슈랑 뒤 빅 빌이나 쥐랑송에서 자라는 빠띠 망상은 푸아 그라와 환상적인 궁합을 보여 소믈리에들이 사랑하는 와인이다. 각종 디저트와도 잘 어울리며 특유의 풍성한 산도와 신선함 덕분에 가벼운 과일 안주와도 어울리고 그 자체만으로 아페리티프로 즐기기에 더없이 좋다.



10-12도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 디캔팅은 불필요하다.



Tom Cannavan 93/100 (1995v)

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

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