

Duchesse des Pastres Cabernet Sauvignon

듀체스 빠스트르 까베르네 소비뇽

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Union des Vignerons	France, Pays d'Oc	Dry Red	Cabernet Sauvignon	2021
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	18°- 20°C			

Winery & Wine

듀체스 데 빠스트르 : 세계 와인 소비자들의 입맛을 사로잡고자 출시한 뛰어난 품질과 좋은 가격의 와인 브랜드, 랑그독의 떼루아의 진면목을 발견하게 하는 와인.

수석 와인메이커 에릭 루르는 보르도의 샤토 빠쁘 클레망을 비롯하여 여러 와이너리에서의 경험을 바탕으로, 자신의 팀과 함께 프랑스에서 가장 오래된 와인 생산지역이자 프랑스 와인의 신세 계라 할 수 있는 랑그독 지방에서 최고의 떼루아를 지닌 포도밭을 찾아 냈습니다. '목동들의 공작 부인'이라는 뜻의 듀체스 데 빠스트르는 인적개입을 최소화한 떼루아 와인으로 좋은 품질과 좋은 가격의 프랑스 와인으로 국제적인 인정을 받고자 합니다.

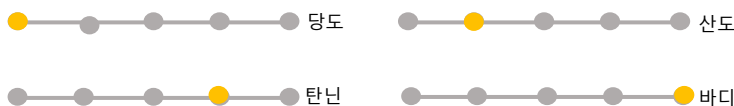
가격 좋고 맛은 더 좋은 남성적인 레드 와인, 캠핑 와인, 바비큐 와인

Vinification

까베르네 소비뇽은 잘 익어야 잠재력을 발휘되는 품종이어서 주의를 기울여 수확기를 선정합니다. 양조장에 도착하면 즉시 줄기를 제거하는 제경 작업을 하고 파쇄하여 콘크리트 탱크에서 2주간 침용합니다. 까베르네 품종의 과일적 특성을 추출하기 위한 이상적인 방법입니다. 발효가 끝난 후 프렌치 오크통에서 5개월간 숙성하여 와인에 복합미를 부여합니다.

Tasting Note

진하고 강렬한 루비 레드 색상, 잘 익은 짙은 색 과일의 달콤한 향, 블랙베리, 블랙커런트의 향이 층층이 올라오며 담배잎의 향이 살짝 곁들여집니다. 입안에서는 풍만하고 부드러운 감촉이 적절한 산도, 섬세한 타닌과 균형을 이룹니다. 피니시에서는 구운 향신료의 향이 잔잔하게 느껴집니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Pairing

미트볼 스파게티, 오리 고기, 바비큐, 다크 초콜렛

