

FRANCE, PROVENCE

Côtes de Provence AOP

● 샤토 페이라솔 Château Peyrassol

천년의 역사가 제공하는 최고의 프로방스 와인

페이라솔은 13세기 초 프로방스의 템플 기사단 중 하나입니다. 이들은 약 1000 헥타르의 경작지에서 다양한 농업을 일궈왔으며, 1256년 마르세유에 보존된 문서에 따르면 좋은 프랑크 와인(로제 포도주)이 판매되었다는 기록이 남아있습니다.

1830년 리고르 가문은 페이라솔을 구입하여 1967년까지 자손들이 대를 이어 지속적으로 관리했습니다. 특히 "페이라솔의 여인"이라 칭해지는 프랑수아즈 리고르(Françoise Rigord)는 고프 드 프로방스 칭호의 명성을 확립하는데 재능을 보였습니다. 이후 2001년, 리고르 가문은 완벽한 포도주와 역사의 보존을 위해 와인 애호가 필립 오스트뤼(Philippe Austruy)에게 페이라솔을 넘기며, 오늘날 오 메독의 샤토 말레스가스, 토스카나 테누타 카세누오브 등 프랑스와 해외의 여러 와이너리와 함께 관리, 감독 됩니다.

비뇨블 오스트뤼의 소유주 필립 오스트뤼는 공유 예술이란 열정을 바탕으로 예술과 자연의 앙상블을 선사합니다. 프랑스 의료 분야 선두 기업을 운영하는 그의 집안은 민간 의료 서비스의 발전과 더 나은 고객의 삶이라는 가풍을 갖습니다. 이러한 영향으로 필립 오스트뤼는 와인을 소비하는 고객의 삶의 질에 대한 강한 가치를 와인에 투영합니다.

프로방스 최고의 명성을 자랑하는 테루아

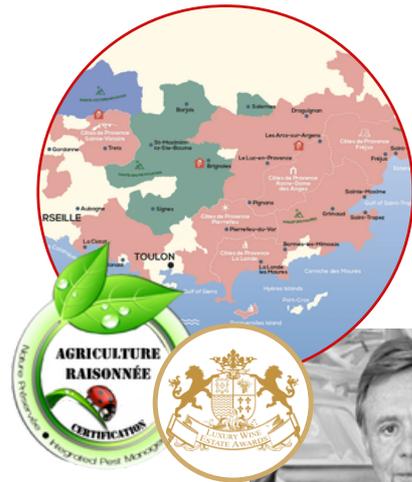
'페이라솔' 템플 기사단이 와이너리를 설립한 이래로 이어온 정성과 사명에 따라 최고의 AOP Côtes de Provence(고프 드 프로방스 AOP) 와인을 생산합니다.

페이라솔의 포도밭은 해발 220m에서 350m에 위치하며, 무더운 여름의 훌륭한 일조량을 받아내기에 가장 이상적인 조건을 갖습니다. 마시프 데모르 산맥은 포도에 해로운 해양 기단의 습도로부터 보호막 역할을 해내고, 진흙 석회암으로 이루어진 토양은 산성도가 높지 않아 생동감 있는 포도주를 생산하기에 적합합니다. 또한, 엄격한 유기농법에 따라 이루어지는 포도밭의 농작은 어떠한 화학적 처리 없이 진행되고 있습니다.

포도밭의 자연 환경에 미치는 영향을 제한하는 화학 물질(농약, 비료)을 통제하여 환경에 대한 보다 책임 있는 생산, 지속적인 생산을 보장하고 있습니다.

LUXURY WINE ESTATE AWARDS 소개 와인

와인 산업의 전문가와 고객 등 여러 집단으로 구성된 30만명 이상의 인원으로 구성된 그룹의 투표를 통해 국제적인 명성을 인정받고 있으며, 이에 따른 우수한 품질의 와인을 소개합니다.



Philippe Austruy





Château Peyrassol Red
 샤또 페이라솔 레드 **1240**

품 종 시라, 카베르네 소비뇽, 그르나슈

빈티지 2019 **알 콜** 14.5%

아로마 산딸기, 블루베리의 가벼운 과실향, 옅은 향신료

팔라트 기본 좋은 산미, 옅은 탄닌, 긴 여운의 후추 스파이스

페어링 구운 채소, 소고기 카르파초, 삼겹살

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 15°C**

▶▶▶ 잘 익은 체리, 딸기와 시나몬 등의 향신료 풍미와 풍부하면서도 부드럽게 다가오는 텍스처의 우아함, 누구나 쉽게 즐길 수 있는 명품 레드 와인



Château Peyrassol White
 샤또 페이라솔 화이트 **3290**

품 종 린 65%, 세미용 35%

빈티지 2020 **알 콜** 13.5%

아로마 자몽 제스트와 백도, 서양배, 은은한 바닐라

팔라트 옅은 탄닌, 기본 좋은 산미, 긴 여운의 드라이 피니시

페어링 가리비 구이, 버섯 크림 파스타, 염소 치즈

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 10°C**

▶▶▶ 싱그러운 시트러스와 부드러운 오크향이 더해져 우아한 미식을 제공 합니다. 다채로운 와인의 향과 질감으로 여러 스타일을 느낄 수 있습니다.



LOU Rosé
 루 로제 **2292**

품 종 그르나슈, 생쑈, 시라, 무르베르드, 베르멘티노

빈티지 2021 **알 콜** 13%

아로마 포멜로, 귤 스트러스, 마시멜로, 옅은 복숭아

팔라트 기본 좋은 산미, 미네랄, 긴 여운의 구운 견과류

페어링 과일 및 치즈 플레이트, 통닭구이, 후무스

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 10°C**

▶▶▶ 경쾌한 산미와 은은한 핵과류의 지배적인 향기가 로맨틱한 로제와인 훌륭한 밸런스와 긴 여운의 미네랄 피니시가 인상적인 드라이 로제와인



LOU White
 루 화이트 **3292**

품 종 베르멘티노, 세미용

빈티지 2021 **알 콜** 13%

아로마 아카시아 꿀, 흰 과일 및 감귤류 시트러스

팔라트 기본 좋은 산미와 부드러운 질감의 조화

페어링 통닭구이, 후무스, 팔라펠, 버터 치킨 커리

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 10°C**

▶▶▶ 상쾌한 시트러스 뒤로 은은한 달콤한 향이 더해져 편하게 즐길 수 있습니다. 드라이한 피니시로, 와인만 단독으로 음용하기에도 좋습니다.



Cuvée des Commandeurs red
 궈베 데 코멘더 레드 **1241**

품 종 카베르네 소비뇽, 시라

빈티지 2021 **알 콜** 14%

아로마 체리, 딸기, 장미꽃과 흰 후추 스파이스

팔라트 벨벳 탄닌과 적당한 산도, 긴 여운의 고소한 피니시

페어링 소고기 카르파초, 생 갈비 구이, 구운 채소 요리

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 15°C**

▶▶▶ 산미와 탄닌의 적절한 밸런스에 피어나는 벨벳 텍스처가 긴 여운으로 남는 매력적인 레드 와인, 은은한 후추 향신료가 견고한 중심을 표현



Cuvée des Commandeurs white
 궈베 데 코멘더 화이트 **3291**

품 종 린, 세미용, 위니 블랑

빈티지 2021 **알 콜** 13%

아로마 금귤 과육과 레몬 제스트, 청포도 알의 풍미

팔라트 가벼운 바디와 기본 좋은 산미, 깔끔한 마무리

페어링 생선 구이, 봉골레 파스타, 세비체, 조개찜

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 10°C**

▶▶▶ 향으로 한번 맛으로 두 번 즐거움을 느낄 수 있는 와인, 코 끝으로 느끼는 청포도알과 플로럴의 싱그러운, 발랄한 산도가 주는 활기찬 와인



Cuvée des Commandeurs rosé
 궈베 데 코멘더 로제 **2291**

품 종 생쑈 60% 카베르네 20%, 그르나슈 10%, 린 10%

빈티지 2021 **알 콜** 13%

아로마 복숭아, 살구의 분홍 과실과 옅은 바나나

팔라트 기본 좋은 산미, 옅은 미네랄, 부드러운 텍스처

페어링 과일 및 치즈 플레이트, 수블라키, 과자몰리

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 10°C**

▶▶▶ 전체적으로 좋은 밸런스와 신선한 산미가 상쾌함을 선사하는 와인 로맨틱한 와인의 빛처럼 풍성한 과실의 향기가 후각을 사로잡습니다.



PEYRASSOL LA BASTIDE Rosé
 라 바스티드 드 페이라솔 로제 **2290**

품 종 그르나슈 40%, 생쑈 30% 시라 15%, 베르멘티노 10%, 무르베르드 5%

빈티지 2021 **알 콜** 12.5%

아로마 감귤 제스트, 자몽 시트러스, 짙은 포도알

팔라트 기본 좋은 산미, 옅은 탄산 텍스처, 은은한 미네랄

페어링 속성회, 버터 관자구이, 새우구이, 팔라펠

바 디 **당 도**

과실감 **탄 닌**

산 미 **서빙 온도 10°C**

▶▶▶ 드라이한 스타일의 로제로 기쁨이 있는 음식과 좋은 궁합을 이룹니다. 식전주부터 여러 종류의 음식 페어링까지 어느 순간에나 적합합니다.