



‘몽메자 가문이 인수한 샤또 푸르까스 오스탱’

샤또 푸르까스 오스탱

Chateau Fourcas Hosten

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 45% 메를로 45% 까베르네 프랑 10%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	메독 크뤼 부르주아	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	농축된 과일향을 과시하며 가죽냄새와 담뱃잎 향을 간직하고 있다. 매우 진하고 성숙한 맛을 낸다.		



제품설명



포도밭의 원주인이었던 오스탱이 1810년에 생따프릭 가문에게 소유권을 양도 * 생따프릭 가문이 샤또 푸르까스 오스탱의 양조를 시작하고 * 시작과 함께 국제적으로 명성을 얻게 된다. 2006년부터는 프랑스가 낳은 세계적인 명성의 명품 * 헤르메스의 오너 가문인 * 몽메자(Mommeja) 가문이 인수하여 2008년부터 와이너리 양조시설부터 * 숙성고 * 그리고 소유지 내 작은 기도원과 재배지까지 대대적인 리노베이션을 진행한다. 전체 밭의 규모는 47헥타이며 약 60%가 자갈토양으로 구성되어 있다. 나머지 40% 석회질 점토성 토양으로 이루어져 있다. 앞으로 발전가능성인 높은 주목해야 할 크뤼 부르주아 중 하나이다.

와이너리



실용적인 와인 선택, 크뤼 부르주아 와인 100여 년이라는 시간은 환경적인 조건들이나 생산방식에 있어 많은 변화를 가져올 수 있는 오랜 시간임에도 불구하고, 보르도 그랑크뤼 와인 분류의 100년 이상에 걸친 ‘고집스러운 전통’은 새로운 샤토에서 그랑크뤼 와인들에 필적할 만한 우수한 와인이 만들어져도 그 등급에 들어갈 수 없는 상황이 벌어져왔었다. 이에, 당시 등급분류에서 제외되었던 보르도의 444개 포도원들은 1932년부터 경쟁을 통해 크뤼부르주아라는 등급으로 제정하고 등급을 재편성하는 등 와인의 품질을 꾸준히 관리해 오고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.