



‘몽메자 가문이 인수한 샤토 푸르까스 오스땡’

## 샤토 푸르까스 오스땡

Chateau Fourcas Hosten

|         |                                                       |          |        |
|---------|-------------------------------------------------------|----------|--------|
| 지역      | 프랑스 > 보르도 > 오 메독                                      |          |        |
| 포도품종    | 까베르네 소비뇽 45%<br>메를로 45%<br>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 오스땡이 1810년에 생따프릭 가문에게 소유권을 양도 \* 생따프릭 가문이 샤토 푸르까스 오스땡의 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 채배지까지 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.

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