

WINERY

지공다스의 북쪽에 위치한 샤또 드 생콤은 이 지역에서 가장 오래 된 샤또로, 지공다스의 중심부에 위치하며 1490년이후로, Barruol 가문이 14대째 운영하고 있다. 총 27ha의 규모에 포도나무의 평균수령은 60년 이상의 올드 바인이대부분이며, 다양한 미세기후와 떼루아의 구성으로 샤또 드 생콤의 지공다스는 더 파워풀하고 세련된 와인을 생산한다.

조상 대대로 이어져 내려 온 유기농 방식과 떼루아에 대한 깊은 이해로 좋은 와인을 생산하고 있는 샤또 드 생콤은만화 '신의 물방울'에 소개되며 그 컬러티를 인정받기 시작했고, 현재는 Chateau Pesaie, Chateau de Montfaucon과함께 프로젝트 와인 'Rhône Gang' 브랜드를 출시하고 론의 떼루아를 반영한 네고시앙 와인 사업도 운영 중 이다.

와이너리

WINE INFO

와인 정보



Cotes du Rhone, France
프랑스, 꼬뜨 뒤 론



Alcohol 알코올

14.5 %

Contents 용량

750



Variety 포도품종

Red



Awards 수상내역

Syrah 쉬라 100%

— Wine Spectator points 90P(2022)

Winemaking 와인메이킹

- ◆ Cotes du Rhone 지역의 동쪽에 위치한 Gard 지역과 Vinsobre 지역에서 수확한 포도를 사용하여 생산.
- ◆ 100% Syrah(쉬라) 품종으로 양조
- ◆ Vinsobre 지역의 포도를 75% 사용, 이 지역의 포도는 완숙도가 최대치에도 달, 더 파워풀한 와인생산

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

보랏빛이 감도는 루비레드 컬러

Dry

1

2

3

4

5

Sweet

Light

1

2

3

4

5

Full

Nose 향

잘 익은 자두, 블랙베리 등의 풍부한 과일 향과 아니스(정향)의 짙은 향이 잘 어우러진다.

Palate 맛

향에서 느껴지던 자두와 블랙베리의 향이 그대로 느껴지고, 입안을 정리해주는 풍부한 아니스의 향이 부드러운 타닌과 좋은 밸런스를 이루며 긴 여운을 남긴다

Serving Tip 와인 팁

실내온도 음용

토마토 소스의 파스타, 피자 또는 스테이크와 어울리며 로스트한 소고기 또는 양고기와 잘 어울림.

