

WINERY

지공다스의 북쪽에 위치한 샤또 드 생콤은 이 지역에서 가장 오래 된 샤또로, 지공다스의 중심부에 위치하며 1490년이 후로, 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 Pesauie, Chateau de Montfaucon과 함께 프로젝트 와인 'Rhône Gang' 브랜드를 출시하고 론의 떼루아를 반영한 네고시앙 와인 사업도 운영 중 이다.

와이너리

WINE INFO

와인 정보



Gigondas, France
프랑스, 지공다스



Alcohol 알코올 14.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Grenache 그르나슈..... 70%
Mourvedre 무르베드르..... 15%
Syrah 쉬라..... 14%
Cinsault 썬소 1%

—Wine Spectator Point.....94P
—Vinous Point.....91-93p
—James Suckling Point.....94P
—Robert Parker Point.....93P
—Decanter Point.....94P
—Jeb Dunnuck Point.....92-94P

Winemaking 와인메이킹

- 와인은 총 12개월 동안 오크배럴에서 숙성
(15% 새 오크숙성, 85% 1~4년 사용한 오크를 선별하여 숙성)
- 병입 전, 필터링 과정없이 병입되어 더 섬세하고 복합적인 풍미가 느껴짐

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

블랙에 가까운 퍼플 루비컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 딸기, 블랙 커런트 등의 짙은 과일 향과 리코리스, 담배, 블랙페퍼 등의 스파이스류의 아로마가 길게 이어짐

Palate 맛

잘 익은 블랙체리, 블랙베리, 블랙커런트 등 검은 과실류의 깊은 응축감과 짙은 과일 향이 잘 느껴지며, 탄탄한 타닌과 좋은 구조감이 완벽한 밸런스를 이루며 긴 여운을 만들어낸다

Serving Tip 와인 팁

14~16도의 온도에서 음용

미디움 레어로 구운 소고기 또는 양고기 스테이크나 버섯 리조또, 향신료가 들어간 중식이나 아시안 요리와 잘 어울림

