



CHATEAU DE SAINT COSME

지공다스 르 끌로 Gigondas Le Claux 2022

WINERY

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

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

와이너리

WINE INFO



Gigondas, France
프랑스, 지공다스



Alcohol 알코올 14.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Grenache 그르나슈..... 100%

— Wine Spectator Point.....96P
— James Suckling Point.....97P
— Decanter Point.....97P
— Robert Parker Point.....94P
— Jeb Dunnuck Point.....94-96P

Winemaking 와인메이킹

- Chateau de St-Cosme의 싱글 빈야드 Le Claux에서 재배한 포도 중엄격히 선별한 포도만을 이용하여 생산
- 12 개월 동안 30%는 2년된 오크배럴, 40%는 1년된 오크배럴 30%는 새 오크통에서 숙성
- 병입 전, 필터링 과정없이 병입되어 더 섬세하고 복합적인 풍미가 느껴짐

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

보랏빛이 감도는 다크루 비레드 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 라즈베리, 체리, 블랙베리, 블랙 커런트의 복합적인 과일 아로마와오리엔탈 스파이스류의 섬세한 아로마가 매우 조화로움

Palate 맛

풍성한 과일 아로마와 허브류의 부케가 복합적이며 매끄럽고 부드러운타닌과 적당한 산도가 입 안에서 좋은 구조감을 이루며 완벽한 밸런스가느껴짐

Serving Tip 와인 팁

실내온도에서 음용

로스트 비프 또는 양고기 스테이크, 스투, 향신료를 넣은 요리와 잘 어울림

