



CHATEAU DE SAINT COSME

지공다스 르 포스트 Gigondas Le Poste 2022

WINERY

지공다스의 북쪽에 위치한 샤토 드 생콤은 이 지역에서 가장 오래 된 샤토로, 지공다스의 중심부에 위치하며 1490년이 후로, Barrool 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

와인 정보



Gigondas, France
프랑스, 지공다스



Alcohol 알코올 15.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Grenache 그르나슈..... 100%

— James Suckling Point...94P
— Wine Spectator Point...96P
— Robert Parker Point.....95P
— Vinous Point.....93-95P
— Jeb Dunnuck Point.....97-99P

Winemaking 와인메이킹

- 올드바인 그르나슈종만 선별하여 생산
- 르 포스트(Le Poste) 싱글빈야드에서 생산한 포도로 양조
가장 높은 곳에 위치한 지역으로 바롤로와 바르바레스코 산지의 토양성분인 Tortonian 이 포함되어 이탈리아 북부의 특징을 느낄 수 있는 와인생산
- 병입 전, 필터링 없이 와인병입
- 12개월 동안 블렌드의 70%는 오래된 오크통에서, 30%는 새 오크통에서 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

짙은 보랏빛이 감도는 루비레드

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

작은 야생 체리와 장미 꽃 잎, 붉은 베리와 검은 베리류의 아로마가 느껴지며제비꽃, 타르, 가죽 등의 부케가 복합적으로 느껴짐

Palate 맛

풍부한 과일 향의 아로마가 매우 집중되어있고, 섬세하고 풍부한 타닌, 산뜻한 산도가 입 안에서 좋은 밸런스를 이룬다

Serving Tip 와인 팁

실내온도에서 음용

로스트 비프, 버섯을 넣은 크림리조토, 토마토 베이스의 양고기 스투 또는 경성치즈와 잘 어울림

