



CHATEAU DE SAINT COSME

지공다스 호미니 피데 Gigondas Hominis Fides 2022

WINERY

와이너리

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 Montfaucon과 함께 프로젝트 와인 'Rhone Gang' 브랜드를 출시하고 론의 떼루아를 반영한 네고시양 와인 사업도 운영 중 이다.

INFO



Gigondas, France
프랑스, 지공다스



Alcohol 알코올 15 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Grenache 그르나슈..... 100%

- Wine Spectator Point...96P
- James Suckling Point...96P
- Robert Parker Point.....94+P
- Vinous Point.....94-96P
- Decanter Point.....96P

Winemaking 와인메이킹

- 올드바인 그르나슈(공식 식재기록 1902년) 품종만 선별하여 생산
- 호미니 피데(Hominis Fides) 싱글빈야드에서 생산한 포도로 양조
- 12개월 동안 블렌드의 70%는 오래된 오크통에서, 30%는 새 오크통에서 숙성
- 병입 전, 필터링 과정없이 병입되어 더 섬세하고 복합적인 풍미가 느껴짐

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

밝은 보랏빛이 감도는 루비레드

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

잘 익은 딸기, 체리, 플럼 등의 잘 익은 과일 향 아로마와 머스크, 펜네 등의스파이스류, 젖은 숲 향의 부케가 느껴진다.

Palate 맛

강렬한 검은 과실류의 향과 제비꽃 향이 입안에서 감돌며, 스파이스류, 가죽,야생 동물 향의 복잡한 부케가 이어진다. 입 안에서 부드러운 타닌과 산도로 좋은 밸런스를 이루며 긴 여운이 느껴짐

Serving Tip 와인 팁

실내온도에서 음용

소고기 스테이크 또는 가금류, 사슴고기 등과 좋은 궁합을 보이며경성 치즈와 잘 어울림



Copyright (C) Chikovino International Co. All rights reserved.