

## WINERY

## 와이너리


오-메독(Haut-Medoc) 지역에서 1500년대 부터 유구한 역사를 지닌 이 샤또는 Guigne 가문이 200여년 넘게 소유하다가 현재 샤또 딸보(Ch. Talbot)와 그뤼오 라로즈(Ch. Gruaud Larose)를 소유하고 있는 Cordier가문에게 매각하였고, 지금까지 Cordier의 가문이 유지해오고 있다.

현재 샤또 세네작(Ch. Senejac)의 와인은 샤또 뽕떼까네(Ch. Pontet Canet)의 양조팀이 포도밭 관리와 양조에 관여하고 있으며 비오디나믹(Biodynamic) 농법을 시행하고 있다.

## WINE INFO

## 와인 정보



 Haut-Medoc, France  
프랑스, 오-메독



Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

Cabernet Sauvignon  
까베르네쇼비농.....55%  
Merlot 멜롯.....33%  
Cabernet Franc 까베르네 프랑...7%  
Petit Verdot 뽕띠베르도.....5%

- Robert Parker point 90~92p

### Winemaking 와인메이킹

- 오 메독 지역의 오랜 역사를 지닌 크뤼 부르주아(Cru Bourgeois) 와인
- 빈티지에 따라 33%의 와인을 새 프렌치 오크배럴에서 12~15개월 동안 숙성
- 샤또 딸보와 그뤼오 라로즈 소유주가 생산하는 와인

## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색감 \_\_\_\_\_  
루비레드 컬러

Dry  1  2  3  4  5 Sweet

Light  1  2  3  4  5 Full

Nose 향 \_\_\_\_\_

블랙커런트와 블랙체리, 삼나무와 가죽의 은은한 뉘앙스가 감돈다.

Palate 맛 \_\_\_\_\_

잘 익고 신선한 과실의 풍부한 아로마와 삼나무, 가죽, 카카오 등의 스파이스류의 아로마가 길게 이어진다. 농축된 아로마와 부드러운 타닌이 인상적인 와인

### Serving Tip 와인 팁

16~18도에서 음용, 마시기 전 미리 1~2시간 병 브리딩 권장

그릴에 구운 스테이크, 토마토 소스를 곁들인 양고기 스투와 잘 어울리며 각종 치즈류와 잘 어울림