

WINERY

와이너리

1766년 Guiraud 가문이 소유하면서 명성을 얻기 시작한 샤또는 1855년 그랑크뤼 클라세 제정 당시 소테른(Sauternes) 지역의 프리미에 크뤼(Premier Cru)등급 11개의 와인으로 선정되었다. 2010년부터 유기농 생산방식으로 전환하여 유기농 인증을 획득하였고, 지속가능한 생산방식을 추구 하는 이 샤또는 2012년 Wine Spectator 100대 와인 5위 선정, 신의 물방울 3권에서도 소개되어 더욱 그 가치를 인정받고 있다. 샤또 기로는 다른 소테른 와인들이 하얀색에 화려한 라벨임에 반해 심플한 글씨체의 검은색 라벨을 사용하고 있다. 이 블랙 라벨은 보르도 지역에서 가장 오래된 라벨 중 하나로 프랑스 시민혁명의 상징인 나폴레옹 1세를 애도 하는 뜻으로 자유의 상징인 샤또 기로가 현재까지 사용하고 있다.

WINE INFO

와인 정보



  Sauternes, France
프랑스, 소테른



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 **White** 

Awards 수상내역 

Semillon 세미용 65%
쇼비농 블랑 35%

- James Suckling point 96P
- Wine Spectator point 94P
- Wine Enthusiast Point 94P
- Robert Parker Point 93P

Winemaking 와인메이킹

- 귀부균에 감염된 포도송이만 손으로 수확하여 생산하는 와인
- 35~50%의 와인 24개월 동안 프렌치 오크배럴에서 숙성.
- 2008년 Wine Spectator 100대 와인 4위 선정.

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

밝은 황금빛이 감도는
질은 노란색

Dry 1 2 3 4 **5** Sweet

Light 1 2 3 4 **5** Full

Nose 향

넥타류, 말린 과일, 허니, 넥타류의 뉘앙스가 오래 감도는 와인.

Palate 맛

잘 익고 달콤한 파인애플, 살구, 복숭아와 허니의 여운이 짙게 감돌며 여러 개의 층으로 복합적이며 긴 여운이 이어지는 와인.

Serving Tip 와인 팁

차갑게 chilling하여 음용

로크포르 치즈, 초콜릿, 달콤한 디저트류.