



샤또 다가삭 Chateau d'Agassac 2016

WINERY

와이너리



Chateau d'Agassac은 보르도 시에서 15분 정도 떨어진 오메독(Haut-Medoc)지역 중심부에 위치한 샤또로, 이 지역에서 가장 오래 된 샤또 중 하나로 알려져 있다.

오메독(Haut-Medoc) 지역의 남쪽 끝에 위치한 이 샤또는 샤또 라 라군(Chateau La Lagune)과 샤또 캉뜨메를(Chateau Cantemerle)과 인접해 있으며, 오메독(Haut-Medoc)의 크뤼 부르주아(Cru Bourgeois)와인으로, 지역을 대표하는 퀄리티 있는 생산자로 자리 매김하고 있다.

WINE INFO

와인 정보




  Haut-Medoc, France
프랑스, 오-메독



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 
Cabernet Sauvignon
까베르네 쇼비뇽72%
Merlot 멜로28%

Awards 수상내역 

Winemaking 와인메이킹

- 크뤼 부르주아 등급의 와인
- 온도조절이 가능한 양조탱크에서 수확한 포도 발효
- 50% 새 오크 배럴에서 평균 12개월 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 _____
보랏빛이 감도는 짙은 가넷컬러

Dry	1	2	3	4	5	Sweet
Light	1	2	3	4	5	Full

Nose 향 _____
잘 익은 붉은 과실류와 졸인 플럼류, 절인 과일, 블랙페퍼, 우드, 스파이스류의
뉴앙스가 감도는 와인

Palate 맛 _____
풍부하면서도 길게 이어지는 과일의 짙은 아로마와 벨벳같이 부드러운 타닌,
잘짜여진 구조감이 인상적인 와인

Serving Tip 와인 팁

상온에서 음용

허브를 곁들인 오븐에 구운 송아지 요리, 그릴에 구운 양고기 요리.