



‘1330년대부터 이어진 보르도의 살아있는 역사’

## 샤또 지스꾸르

Chateau Giscours

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 60% 메를로 32% 까베르네 프랑 5% 뽀띠 베르도 3%		
알코올	13.5%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라세 3등급	시음 적정 온도	15-18℃

**테이스팅 노트** 트뤼플(송로버섯)과 토양의 향, 달콤한 체리와 자두, 블랙 커런트와 같은 과일향 등이 어우러져 매혹적인 향기를 느낄 수 있다. 풀 바디의 와인으로 부드러운 텍스처와 산도와 알코올이 잘 어우러진 조화미를 느낄 수 있는 와인이다.



### 제품설명



샤또 지스꾸르는 샤또 마고와 함께 '보르도의 여왕'으로 일컬어지는 마고의 기품과 우아함을 여실히 보여준다는 평을 받고 있는 대표적 특급와인이다. 샤또 지스꾸르는 1330년대 경에 발간된 문서에서 처음 그 이름을 공식적으로 볼 수 있을 정도로 보르도 마고 지역의 유서깊은 와이너리이다. 1847년 샤또 지스꾸르를 승계한 뽀스까뜨르(Pescatore) 백작이 현재 샤또의 원형을 건립하다. 샤또 지스꾸르의 뛰어난 품질은 1855년 그랑 크뤼 클라세 3등급에 선정되는 성과를 가져온다. 2차 세계대전이 끝난후 리콜라스 타리에 의해 인수되었다가 1995년 에릭 알바다 젤게르마(Eric Albada Jelgersma)가 인수하여 현재까지 소유하고 있다. 경사진 구릉 지대, 배수가 잘 되는 척박한 자갈토양(자갈비율 40~50%)으로 구성되어 있으며 하층토는 모래로 구성이 되어 있어서 포도나무뿌리가 매우 잘 발달한다. 온화한 메독지방의 기후와 어울려 최고의 와인을 생산하기에는 최적의 조건이다. 와이너리 소유의 85헥타 가운데 80.5헥타에서 포도를 생산한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.