



‘히딩크의 와인이자 보르도 그랑크뤼 판매 1위’

샤또 딸보

Chateau Talbot

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 66% 메를로 26% 까베르네 프랑 3% 뽀띠 베르도 5%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 4등급	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	블랙 커런트가 주를 이루며, 스파이시한 아로마가 입안 전체를 풍미있게 감싼다. 벨벳처럼 매끈한 탄닌이 입안을 꽉 채우는 풀 바디 와인. 긴 여운이 특징이다.		



제품설명



1453년 가스파용 전투에서 공을 세운 기옌의 사령관 딸보 장군의 이름에서 유래되었다. 보르도의 그랑 크뤼 클라쎌 와인 중 한국인들에게 가장 친숙한 와인으로 2002년 월드컵 당시 히딩크 감독이 즐겨 마셨다하여 '히딩크 와인'이라는 별칭이 있다. 메독지역에서 가장 오래된 샤또 중 하나이며, 1900년대 초반에 꼬르디에 家가 샤또 딸보를 인수한 뒤 오늘날 로렌 뤼스트만 과 낭시 비농이 포도원을 상속받아 경영하고 있다.

와이너리



프랑스의 와인 등급은 1855년 파리 세계만국박람회를 기점으로 분류돼 150여년이 지난 지금에도 변함없이 지켜져 오고 있는 그랑크뤼 와인

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