



‘봄이 오는 기차길, 샤토 까망삭’

## 샤토 까망삭

Chateau De Camensac

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 60% 메를로 40%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	보르도 그랑크뤼 클라쎌 5등급	시음 적정 온도	15-18°C

**테이스팅 노트**      블랙 커런트 감초향과 기분 좋은 바닐라 향이 함께한다. 입속에서는 블랙 베리와 달콤한 카라멜향이 벨벳처럼 매끈하게 나타난다. 적당히 강한 탄닌과 뛰어난 맛의 깊이가 절묘하게 느껴지며 긴 여운의 마무리가 남는다.



### 제품설명



1964년 포르네르(Fornier)가문이 인수하여, 낙후되었던 와이너리 설비를 현대적으로 바꾸고 현대양조학의 아버지로 일컬어지는 에밀 뻬노(Emile Peynaud)의 컨설팅을 통해 잊혀졌던 샤토 까망삭의 와인의 제모습을 찾기 시작한다. 2005년 다이앙 그룹에서 인수한 후, 세계적인 와인 컨설턴트 미셸 롤랑의 도움으로 뛰어난 품질을 계속 향상하고 있다. 까망삭은 프랑스 지방어로 ‘봄이 오는 기차길(the trail that leads to a spring)’이라는 뜻.

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