Montfrin la Tour Rouge

몽프린 라 뚜르 루즈

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Château de Montfrin	France, Coteaux du Pont du Gard	Dry Red	60% Syrah, 30% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon	2020

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	15°- 16 °C		Organic, Vegan	Vivino: 3.7

Winery & Wine

몽프린 라 뚜르는 샤또 드 몽프린이 100% 유기농으로 생산하는 3종의 와인(화이트, 로제, 레드)입니다. 이 와인의 생산지인 Coteaux du Pont du Gard는 랑그독, 프로방스, 론 밸리가 만나는 지점에 위치한 아주 작은 IGP로 20개의 와이너리가 있을 뿐입니다. 누구나 언제나 편하게 마실 수 있는 와인이 바로 몽프린 라 뚜르입니다. 몽프린 라 뚜르는 11세기에 지은 탑으로 샤또 몽프린의 상징입니다.

프랑스의 대표적인 고급 라이프 스타일 브랜드인 '아스티에 드 빌라뜨(Astier de Villatte)'가 처음으로 한국지점을 오픈하였을 때 선택한 유일한 와인이 바로 '몽프린 라 뚜르'입니다. 오너인 쟝 르네 드 플레리외는 유서깊은 귀족 가문 출신으로 그 자신이 영화, 패션(아녜스베), 그림 분야에서 유명한 예술가였습니다. 과거로부터 얻은 예술적 영감을 바탕으로 장인에 의해 탄생한 독창적이고 흥미로운 제품을 선보이는 아스티에 드 빌라뜨가 표방하는 라이프 스타일과 가장 알맞은 인물이기 때문입니다.

자연과 예술을 사랑하는 사람이 만든 품위있고 편한 유기농 비건 와인

Vinification

온도 조절이 되는 스테인레스 스틸 탱크에서 발효하고 숙성하여 신선한 과일향이 살아 있는 와인입니다.

Tasting Note

아름다운 진홍색의 와인으로 레드 체리, 블랙베리의 향이 풍부하며 등나무 꽃향이 어우러지며 감초의 향으로 기분좋게 마무리됩니다.
단단한 타닌을 지닌 균형이 잘 잡힌 풀바디 와인으로 부드러운 여운을 남깁니다. 레드 와인이지만 좀 차게 마시면 좋습니다. 낮술로도 강추입니다.

당도 산도

탄닌 바디

Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Fairing

붉은 생선, 파스타, 오리고기, 갈비