

# Montfrin la Tour Blanc

## 몽프린 라 투르 블랑

| Producer            | Region                                 | Style     | Varietal                | Vintage |
|---------------------|--|-----------|-------------------------|---------|
| Château de Montfrin | France, Coteaux du Pont du Gard I.G.P. | Dry White | Grenache, Grey Grenache | 2021    |
| Alcohol             | Serving Temperature                    | Cellaring | Organic & Vegan         | Awards  |
| 13%                 | 8°- 10°C                               |           | Organic, Vegan          |         |

### Winery & Wine

몽프린 라 투르(몽프린 탑)는 샤토 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 투르입니다. 몽프린 라 투르는 11세기에 지은 탑으로 샤토 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 투르'입니다. 오너인 장 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.

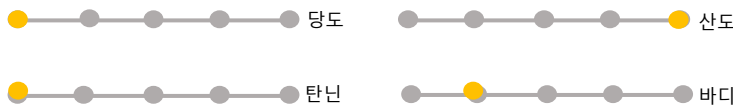
품위있고 편안한 유기농/비건 와인, 퍼펙트 써머 와인, 햇빛을 며칠 못 보셨다면 바로 이 와인!

### Vinification

온도 조절이 되는 스테인레스 스틸 탱크에서 발효하여 6개월 동안 앙금위 숙성을 하였습니다. 숙성 기간 동안 앙금을 저어 섞어줍니다.

### Tasting Note

유자, 살구, 자몽의 향이 뛰어난 와인으로 명쾌한 산도가 입맛을 자극합니다. 매끄럽다고 할 만큼 풍부한 질감이 놀랍게 느껴지며 아주 드라이한 와인으로 피니시가 깔끔합니다. 심지어 오픈한 다음 날 더 맛이 좋았다고 하는 외국 소믈리에도 있습니다.



### Analysis

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

### Food Pairing

홍합, 흰살 생선, 해산물 파스타, 식전주

