

Château de Montfrin Costières de Nîmes

샤또 드 몽프린 코스티에르 드 님

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Château de Montfrin	France, Costières de Nîmes	Dry Red	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre	2020
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14%	16° - 18°C		Organic	Vivino: 4.0

Winery & Wine

11세기에 지어진 샤또 드 몽프린은 성 프란치스코, 루이 13세, 몰리에르와 같은 역사적 인물들이 머물렀던 유서깊은 곳입니다. 현재는 먹는 것에 진심인 사람들에게 몽프린은 유기농 와인과 올리브 오일로 성지가 되었습니다. '야생동물들이 강의 범람을 피해 모여들었던 몽프린(야생동물들의 산)은 이제 다른 종류의 동물이 이 산에서 포도나무와 올리브 나무를 키우며 살고 있다' 주인인 장 르네 플레리외(Jean-Rene Fleurieu)의 말입니다. 저명한 가문에서 태어난 그는 영화 제작, 패션(아녜스 베), 그림 등 예술분야에서 이름을 얻은 인물로, 90년대 후반 물려받은 샤또 드 몽프린으로 돌아왔습니다. 200헥타르에 달하는 농장에서 와인과 올리브유를 생산하는 와인메이커와 농부가 되었습니다. 유기농법에 대한 깊은 신념을 지니고 있는 그의 목표는 유기농으로 생산한 와인과 올리브유를 비싸지 않은 가격으로 판매하는 것이라 말하고 있습니다.

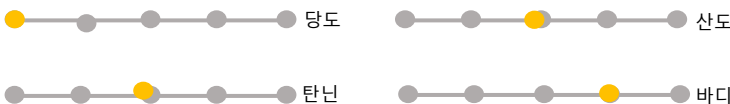
'이산화황을 쓰지 않은 유기농 와인', '강하고도 신선한 지중해 연안의 레드 와인'

Vinification

지중해로 흘러들어가는 가르강과 론강이 만나는 지점에 위치한 포도밭에는 자갈이 많은 토양으로 자갈은 햇빛을 받아 열기를 포도나무에 반사함으로 포도가 잘 익는데 중요한 역할을 합니다. 또한 배수가 잘되어 비가 많이 와도 병충해의 발생을 막아줍니다. 바다가 가까워 남부론이지만 론 전체를 통해 가장 시원한 곳으로 놀라울 정도로 신선한 와인을 생산합니다. 스테인레스 스틸 탱크에서 양조합니다.

Tasting Note

밝은 진홍색으로 싱싱한 검은 베리류의 향이 잔에서 터져나오는 듯합니다. 블랙베리, 블루베리의 향에 검은 후추와 같은 향신료의 향이 어우러지며 입안에서도 그대로 재현됩니다. 상큼한 여운을 남기는 매력적인 레드와인입니다.



Analysis

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

Food Pairing

커리, 치킨, 양고기, 치즈

