

Un coup de dés (jamais n'abolira le hasard..) Rouge

앵 꾸 드 데 루즈

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Château de Montfrin	France, Cotes du Rhone	Dry Red	80% Syrah, 20% Carignan	2020
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14%	16°-18 °C			Vivino: 4.1

Winery & Wine

Un coup de dés jamais n'abolira le hasard = A Throw of the Dice will Never Abolish Chance = 주사위 한번 던진다고 기회가 사라지지 않는다

와인이름으로는 가장 길 것 같은 이 문구는 프랑스의 상징주의 시인 말라르메의 시에서 따온 것입니다. 영화, 패션, 그림 등 예술분야에 몸담았던 샤토 드 몽프린의 주인 장 르네 드 플레리 외는 말라르메의 이 시를 좋아했나 봅니다. 줄여서 앵 꾸 드 데(주사위 한번 던지기)로 부르기로 했습니다.

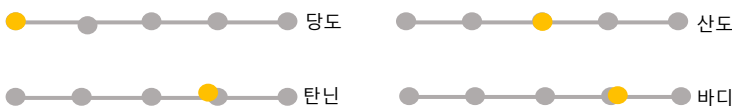
예술가의 와인, 내추럴 비건 와인, 연인에게 차였을 때, 용기가 필요할 때 이 와인, 기회는 다시 온다.

Vinification

온도 조절이 되는 스테인레스 탱크에서 유기농으로 재배된 포도 자체의 효모만으로 발효하며 양조과정을 통틀어 이산화황을 넣지 않은 내추럴 와인입니다. 와인의 아로마를 간직하기 위해 다량의 CO2를 넣어 와인을 보관하며 같은 이유로 시즌 내에 일찍 병입합니다.

Tasting Note

깊고 진한 레드 색상의 와인으로 잘익은 블랙커런트, 블랙베리의 향이 풍부하게 올라오며 제비꽃, 감초, 초콜렛의 향이 뒤이어 느껴집니다. 미디엄-풀바디 와인으로 길고 부드러우면서도 강한 피니시를 남깁니다.



Analysis

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

Food Pairing

쇠고기 스테이크, 양념 갈비, 양고기

