Montfrin la Tour Rose

몽프린 라 뚜르 로제

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Château de Montfrin	France, Coteaux du Pont du Gard	Dry Rose	60% Caladoc, 20% Syrah, 20% Grenache	2021

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13%	8°- 10°C		Organic, Vegan	

Winery & Wine

몽프린 라 뚜르(몽프린 탑)는 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 12세기에 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 알맞는 인물이기 때문입니다.

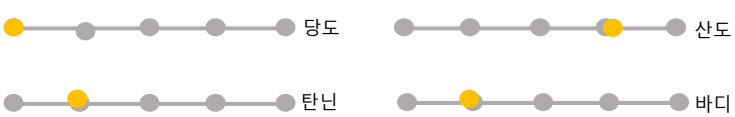
품위있고 로맨틱한 유기농/비건 로제, 밤에 혼자 마셔도 좋은 와인,
퍼펙트 써머 와인

Vinification

스테인레스 스틸 탱크에서 발효 후 4-8개월 간 앙금위 숙성을 거칩니다. 숙성 중 앙금을 저어 섞어줍니다. Caladoc은 그르나슈와 말벡을 교배한 품종으로 색상과 아로마가 뛰어난 와인을 만듭니다.

Tasting Note

복숭아와 딸기의 향이 풍부하게 피어오르고 쟈스민 꽃과 백합의 향이 어우러지는 신선하고도 우아한 와인입니다.



Analysis

pH 3.42 / TA 4.0 g/l / Residual Sugar 1.0 g/l

Food Fairing

여름 샐러드, 생선구이, 새우 요리, 치킨

Comma, Wine