

Château de Montfrin Côtes du Rhône

샤또 드 몽프린 꼬뜨 뒤 론

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Château de Montfrin	France, Côtes du Rhône	Dry Red	80% Grenache, 10% Syrah, 10% Carignan	2020

Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
14%	16°- 18 °C		Organic since 2005, Vegan	Vivino: 3.6

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 영화제작, 패션(아네스 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.

'현대적인 스타일의 꼬뜨 뒤 론 레드', '해변의 산들바람처럼 상쾌하고 우아한 유기농 와인'

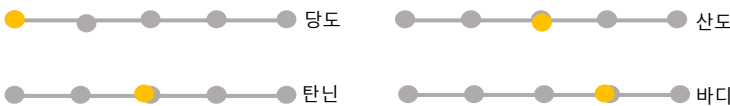
Vinification

남부 론의 최남단에서 생산된 와인으로 론의 북부나 서부에서 생산된 꼬뜨 뒤론 보다 좀 더 섬세하고 가볍습니다. 낮의 열기를 식혀주는 해변에서 불어오는 바람과 시원한 밤의 영향입니다.

온도조절이 되는 스테인레스 스틸 탱크에서 포도 자체의 효모만을 양조하여, 스테인레스 스틸 탱크에서 6개월간 숙성하였습니다. 신선한 과일향을 보존하기 위해 오크 숙성은 하지 않습니다.

Tasting Note

진홍빛이 감도는 자주색으로 야생 블랙베리와 코코아의 향이 폭발하듯 올라옵니다. 그르나슈의 비율이 압도적이어서 꼬뜨 뒤 론 와인 중에서도 좀 더 가볍고 과일향이 풍부합니다. 매끄러운 질감이 멋진 와인입니다.



Analysis

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



Food Pairing

매콤한 음식, 갈비, 파스타, 피자