



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 쿼터 꼬뜨 로띠

M.Chapoutier Quatuor Cote Rotie

지역	론 > 북부 론 > 꼬뜨 로띠		
포도품종	시라 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	딥 크림슨 레드 컬러로 두르러지는 레드 프루츠, 플로럴 아로마와 스파이시한 향신료의 뉘앙스가 복합적으로 후각을 자극한다. 실키한 탄닌과 생동감이 느껴지는 듯한 프레시함, 그리고 그 뒤에 따라오는 스위트-스파이시한 풍미, 삼나무의 은은함으로 마무리 되는 피니쉬는 더할 나위 없이 훌륭하다.		
페어링 TIP	육류/ 붉은 살 생선/ 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



M.샤푸티에를 이끌어간다고 해도 과언이 아닌 프랑스 론 지역의 대표 크뤼들로 구성된 레인지다. '쿼터 코드 로띠'는 4개의 구획에서 재배된 포도를 블렌딩하여 정교하고도 복합적인 맛을 구현하였다. 'Cote Brune'에서 재배된 시라는 와인의 구조감과 파워를, 'Cote Blonde' 구획의 시라는 플로럴향과 우아함을, 'Neve'의 시라는 와인의 미벨랄리티를 제공, 'Tupin' 구획에서 재배된 시라는 스파이시함과 다크 프루츠의 캐릭터를 전달한다. 100% 손수확으로 천연 효모를 사용한 발효와 젖산 발효 등을 거쳐 빈티지에 따라 12~18개월 간 숙성 후 출시된다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
 2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
 2018빈티지 93점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.