

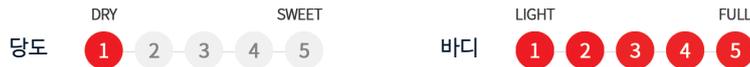


‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

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	딤 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 경교하고도 복합적인 맛을 구현하였다. 'Cote Brune'에서 재배된 시라의 와인의 구조감과 파워를, 'Cote Blonde' 구획의 시라는 플로럴향과 우아함을, 'Neve'의 시라는 와인의 미넨랄리티를 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

와이너리



M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 '떼루아에 대한 존중' 이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 묻어날 때 떼루아의 특징과 그 당시 빈티지의 기후를 고루 담고 있기를 바라는 마음에서 비롯되어 포도와 떼루아의 고귀함이 외부의 간섭을 최대한 받지 않도록 신중을 기하고 있다. 이러한 관점에서 샤푸티에는 1991년을 시작으로 유기농법에 이은 바이오 다이내믹 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이내믹(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이내믹 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

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