



‘친환경 유기농 와인의 대부, 론 와인의 명가’

엠 샤푸티에 코트 로티 라 모르도레

M. CHAPOUTIER COTE ROTIE LA MORDOREE

지역	프랑스 > 론 > 북부 론		
포도품종	시라 100%		
알코올	14%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	진한 레드 컬러. 잘 정돈된 날카로운 산도가 인상적이다. 라즈베리, 블랙 올리브, 로즈마리, 가죽등의 다양한 향들이 복합적으로 나타난다. 엘레강스하고 스무스한 팔레트가 인상적이며 가죽과 후추 뉘앙스가 적절한 마무리를 도와준다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 훈제 염장음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



레인지 중 가장 핵심이자 Icon 레인지로 샤푸티에의 상징 그 자체인 “Fac et Spera”를 따 온 레인지이다. 1989년 미셸 샤푸티에 에르미타주 지역에서 첫번째 Selection Parcelaire (별도로 관리된 파셀:포도밭)을 개발하여 와인을 생산하였고 현재는 프랑스 외의 프리미엄 생산 지역에서 24개의 Fac & Spera 레인지를 점차 넓혀 가고 있다. 한 가지의 특정 포도밭, 파셀에서 재배된 포도들로만 한 가지 와인을 만드는 이 레인지는 떼루아와 포도 자체의 느낌과 캐릭터가 와인에 고루 담기게 하는 작업을 가장 중요시하게 여기는 M.샤푸티에의 정신과 가장 닮아있다고

할 수 있다. 와인 양조자는 와인을 만들 때 떼루아가 많은 작업을 자연스럽게 하여 와인에 녹아 들도록 한다.

수상내역



2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 96점
 2019빈티지 로버트 파커 Robert Parker 97점
 2018빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95+점

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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.