



# 라꼬뜨 꼬뜨 뒤 론 루즈

## La Cote Cotes du Rhone Rouge 2021

### WINERY

11세기경 프랑스 국경을 지키기 위해 론 강 유역의 요새로 지어진 Chateau de Montfaucon은 15세기 무렵부터 와인을 생산하기 시작했고, Cotes du Rhone AOP가 생산되기 이전부터 La Cote du Rhone이라는 조직으로 11개의 마을에서 와인을 생산했다. 1766년 현재의 Pertuis 가문이 샤또를 인수했고 당시 샤또의 주인 Baron Louis는 일부 와인을 판매했다.

1936년부터 1995년까지 꾸준히 와인을 생산해 온 Chateau de Montfaucon은 주로 지역 조합에 와인을 판매했는데, 그 덕분에 현재까지 다양한 품종의 Old Vines 보유할 수 있게 되었다. 1995년 이후, 현재의 오너 Rodolphe de Pins은 호주의 Henschke, Chateauneuf-du-pape의 Vieux Telegraph에서 경험을 쌓은 후 복귀하여 현재 60ha의 규모에서 9개의 Cuvee 와인을 생산하며 전 세계 20개국이 넘는 나라에 와인을 수출하고 있다.



### WINE INFO



Rhone, France  
프랑스, 론



Alcohol 알코올 14 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Red

Awards 수상내역

Grenache 그르나슈 ..... 50%  
Syrah 쉬라 ..... 20%  
Carignan 까리냑 ..... 15%  
Cinsault 쌩소 ..... 10%  
Counoise 쿠누아지 ..... 5%



– The Wine Advocate 90p  
(2020 빈티지)

### Winemaking 와인메이킹



– "라 꼬뜨(La Cote)"는 올드바인에서 선별된 최고급 포도로 만든 큐베(Cuvee)만 선별하여 생산하는 와인

– 철저한 수확량 제한정책(35hl/ha)으로 퀄러티 관리, 콘크리트 탱크에서 30개월 동안 숙성 후 병입하며, 출시전 최소 6개월 병에 숙성

### TASTING NOTE

#### 시음 노트

##### Sight 색감

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

보랏빛이 감도는 루비레드컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

##### Nose 향

붉은 과일, 체리, 블루베리 아로마

##### Palate 맛

풍부하고 우아하며 부드러우면서도 무겁지 않은 바디감

### Serving Tip 와인 팁

실내온도에서 음용

오리, 닭요리, 육류요리와 잘 어울림