꼼테스 마들렌 블랑
Comtesse Madeleine Blanc 2023

WINERY 와이너리

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 Rhone 이라는 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 Henschike, Chateauneuf-du-pape의Vieux Telegraphe에서 경험을 쌓은 후 복귀하여 현재 60ha의 규모에서 9개의 Cuvee 와인을 생산하며 전 세계 20개국이 넘는 나라에 와인을 수출하고 있다.

WINE INFO 와인 정보

Lirac, France
프랑스, 리락

Alcohol 알코올 13 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 White

Viognier 비오니에..... 20%
Marsanne 마르싼느 35%
Grenache Blanc 그르나슈 블랑 ..15%
Clairette 끌레레뜨 10%
Bourboulenc 부블렁.....10%

Awards 수상내역

- Decanter 92P

Winemaking 와인메이킹

- 프렌치 오크배럴에서 6 개월 동안 숙성
- Comtess Madelene은 Rodolphe의 할머니 였던 Madelene의 기품있고 자애로웠던 모습을 헌정하여 생산하는 와인

TASTING NOTE 시음 노트

Sight 색감

황금빛이 감도는 엘로우 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet
Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

레몬, 자몽류의 시트러스, 살구, 복숭아 등의 Stone Fruits 향이 은은하게 이어지고 꿀의 뉘앙스가 감돈다

Palate 맛

풍부하고 강렬한 자몽과 꿀 맛. 길고 우아한 끝의 아로마가 느껴지며 산뜻한 산도와 미네랄이 좋은 구조감과 밸런스를 이루며 길게 이어진다

Serving Tip 와인 팁

실내온도에서 음용

랍스터와 향신료를 쓴 생선요리와 잘 어울림

Copyright (C) Chikovino International Co. All rights reserved.