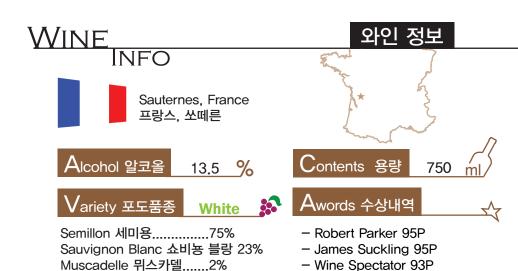




WINERY 와이너리

샤또 꾸떼는 1643년에 설립된 샤또 꾸데(Chateau Coutet)는 프랑스 보르도 소테른-바르삭 지역의 오랜 역사를 가진 와이너리입니다. 위치는 Barsac 지역의 Garonne 및 Ciron 강 인근해 있으며, 1977년에 Mar Bayl에 매각 되었다가 그의 아들인 Phillippe 및 Dominique에 의해 현재까지 운영되고 있으며, 약 95에이커의 포도밭에서 스위트 화이트 와인을 생산하고 있습니다.





## Winemaking 와인메이킹



- 귀부균에 감염된 포도송이만 손으로 수확하여 생산하는 귀한 와인
- 균형잡힌 산도와 당도의 밸런스가 매우 훌륭한 와인
- New French Oak에서 발효 후 18개월 동안 숙성후 병입

 ${\sf S}$ ight 색감

투명한 황금빛이 감도는 엘로우 컬러

2 3 4 5 1 2 3 4

### Nose 향

파인애플 등의 열대과일의 풍부한 향과 바닐라. 향기로운 아카시아 꽃향. 아몬드 등의 향으로 복합미가 돋보이는 와인.

# Palate 맛

부드럽고 균형 잡힌 산도, 입 안 가득히 잘 익은 과일의 달콤함을 느낄 수 있고, 좋은 밸런스와 긴 여운이 오래도록 입안에 남는다

## Serving Tip 와인 팁

차갑게 칠링하여 음용

디저트 및 로크포트 또는 블루치즈와 잘 어울림