



‘재생지 레이블을 착안한 환경을 생각하는 와이너리’

샤토 라솔 쿠 프랑

Chateau lassolle Coup Franc

지역	프랑스 > 남프랑스		
포도품종	까베르네 프랑 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	우아하고 섬세한 팔레트를 선사하며 여운이 길게 남는 유려한 피니쉬가 인상적인 와인으로 향신료와 탄닌이 적절히 어우러진 와인		
페어링 TIP	붉은 육류/부드러운 치즈/훈제 음식		



제품설명



1948년 식재된 접목하지 않은 순수한 까베르네 프랑 포도나무에서 자란 포도만 사용하여 양조한다. 타원형의 100년산 독일산 항아리통(Jarre)에서 숙성 (40%) 재배된 포도의 품질에 따라 생산하기 때문에 매 해 생산 되는 와인은 아니다.

와이너리



Chateau Lassolle은 프랑스 남서부에 위치해 있으며 여성 와인메이커인 Stephanie Roussel가 모든 양조를 진행한다. Lassolle의 모든 와인은 이산화황 무첨가 와인으로 환경을 생각하는 와인 메이커로서 재생지를 사용한 레이블도 인상적이다. 기본적인 와이너리의 철학은 떼루아를 존중하고 지속 가능한 농법의 사용과 자연 생태계를 해치지 않는 선에서의 재배와 양조에 있다. 암포라를 사용한 숙성 진행 과정도 인상적이다. 모든 와인은 손수확을 거친 포도를 기본으로 하며 모든 제초제, 화학비료 등은 사용하지 않는다. 기계적인 접근은 최소한으로 한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.