

## 샤또 몽투스 루즈

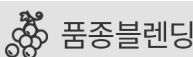
Ch teau Montus Ch teau Montus Rouge



### 세계 최고 와인 메이커 그 전설의 시작

#건강 #장수 #플바디 #고기 #디캔팅

브랜드	<a href="#">샤또 몽투스(Ch teau Montus)</a>		
지역	프랑스 > 남서부 > 마디랑		
품종	<a href="#">따나트 (Tannat)</a>		
등급	AOP Madiran		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	13.5%



품종블렌딩

[따나트 \(Tannat\)](#)

[가베르네 소비뇽 \(Cabernet Sauvignon\)](#)



떼루아

동근 자갈의 급경사지로 남향과 남서향 경사지. 배수가 좋고 열보유력이 좋아 포도가 잘 익는다. 갈색과 오렌지색 점토층으로 이뤄져있고 그루당 5-6송이 생산.



양조

3-6주간 침용. 발효는 28°C에서 편칭 다운. 오크 통에서 젖산 발효 진행하고 12-14개월 뉴오크에서 미세효모와 숙성.

## 노트

신선한 과일 풍미와 함께 부드러우면서도 깊이감이 있는 와인이다. 잘 정제된 탄닌과 바디는 우아함을 만들어주고 긴 피니시로 이어진다. 디캔팅 30분\* 병 브리딩 1시간 후에는 코와 입에서 뛰어난 복합미를 보여주고 탄닌은 더 촉촉해져 깊이감을 더한다.

## 페어링

소갈비, 양갈비, 오리 가슴살 요리, 꼬꼬뱅(Coq au Vin) 혹은 약간 매콤한 돼지갈비, 소갈비 찜 등과 잘 어울린다. 특히 특유의 스모크 풍미와 잘 정제된 탄닌 덕분에 숯불에 구운 두꺼운 스테이크 종류와 궁합이 뛰어나다.

## 서비스

16-17도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 마시기 2시간 전 오픈하여 보틀 브리딩 하거나 1시간 전 디캔팅하여 즐기면 더욱 좋다.

## 어워드

Decanter 17.5/20 (2014v)

Jancis Robinson 16.5/20 (2014v)

Wine Enthusiast 94/100 (2014v)

Wine Enthusiast TOP100 Cellar Selection #51 (2014v)

Sakura Awards GOLD (2014v)

Vertdevin Mag 93-94 (2014v)

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

<http://www.vinocus.co.kr/>

02-454-0750