

## 샤또 몽투스 꺴베 프레스티지

Chateau Montus Chateau Montus Cuvee Prestige



### 전설의 100대 와인

#건강 #장수 #플바디 #고기 #디캔팅 #올빈 #시음적기

브랜드	<a href="#">샤또 몽투스(Chateau Montus)</a>		
지역	프랑스 > 남서부 > 마디랑		
품종	<a href="#">따나트 (Tannat)</a>		
등급	AOP Madiran		
종류	레드 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	14%

#### 품종블렌딩

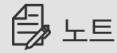
[따나트\(Tannat\)](#) 100%

#### 떼루아

동근 자갈의 급경사지로 하층토는 갈색과 오렌지색 점토로 이뤄져있다. 남향의 따뜻한 토양으로 굉장히 잘 익은 과실을 생산한다. 몽투스의 가장 높은 지대.

#### 양조

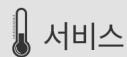
3-6주간 침용. 발효는 오크 발효조 28°C에서 펀칭 다운. 새 오크 통에서 젖산 발효 진행하고 14-16개월 100% 새 오크 통에서 미세효모와 숙성.



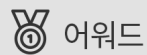
볼륨감이 풍성하며 깊이감이 매우 좋고 과일과 기타 풍미의 복합미가 매우 좋다. 굉장히 풍성한 와인으로 숙성 되면 발사믹, 타르, 코코아 같은 아로마를 나타낸다. 2000 빈티지는 시음 적기로 지금 마셔도 좋지만 5-10년 추가 숙성시켜도 더 발전이 될 것으로 보인다.



소와 양으로 요리한 모든 음식과 잘 어울리고 부드럽게 녹아든 탄닌감과 복합미 덕에 다소 가벼운 파스타 등과도 매우 잘 어울린다. 또한 초콜릿과 붉은 과일이 올라간 디저트와 아시아의 살짝 매콤한 요리와도 좋은 궁합을 보인다.



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



La Revue du Vin de France 17/20 (2000v)

Prewein Selection 94/100 (2000v)

Wine Enthusiast 95/100 (1999v)

Robert Parker 96/100 (1989v)

Wine Spectator 93/100 (2001v)

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

<http://www.vinocus.co.kr/>  
02-454-0750