

## 샤또 몽투스 XL

Chateau Montus Chateau Montus XL



잊혀져 가던 전통의 부활\* 40개월 오크 숙성

#건강 #장수 #플바디 #고기 #디캔팅 #올빈 #시음적기 #40개월 #600리터오크 #복합미

브랜드 [샤또 몽투스\(Chateau Montus\)](#)

지역 프랑스 > [남서부](#) > 마디랑

품종 [따나트 \(Tannat\)](#)

등급 AOP Madiran

종류 레드 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 13.5%

 품종블렌딩

[따나트\(Tannat\)](#) 100%

 떼루아

등근 자갈의 급경사지로 하층토는 3-5m 깊이의 점토로 이루어져있어 배수와 통풍에 좋다. 남향의 따뜻한 토양으로 굉장히 잘 익은 과실을 생산한다.

 양조

"3-6주간 침용. 발효는 오크 발효조 28°C에서 편칭 다운. 새 오크 통에서 젖산 발효 진행하고 40개월 600리터 오크 통에서 미세효모와 숙성.

XL은 로마 숫자 표기법으로 40을 의미한다. 1948년 이전, 마디랑의 와인 생산자 조합은 아두르(Adour) 강 지역의 자갈밭에서 생산된 와인은 거친 탄닌을 부드럽게 하고 빈티지 특성을 유지하기 위해 600리터 오크 통(Demi-muid)에서 40개월간 숙성할 것을 권장했다. 하지만 시간이 지나며 이런 전통은 비용 문제와 품질에 대해 신경을 덜 쓰는 이유 등으로 잊혀져갔고 조금 더 단순하고 이해하기 쉬운 스타일의 와인 생산에 집중해왔다. 알랭 브루몽은 따나트 품종의 품질 향상을 위해 조사를 하던 중 이 전통 방식에 대해 알게 되었다. 많은 실험을 거친 뒤 1989년에 "샤도 몽투스 XL"을 출시하게 되었고 이후 뛰어난 빈티지에만 XL을 선보이고 있다. 현재는 40개월 숙성보다 더 긴 6년간 숙성을 진행한다. 오랜 기간 숙성을 통해 잘 정제된 탄닌이 특징이지만 XL의 진가는 빈티지로부터 15년 뒤부터 제대로 발휘된다. 프레스티지와 비교했을 때 조금 더 숙성 잠재력이 있고 부드러운 질감, 깊이감이 좋으며 시가 상자, 마호가니 나무, 향신료 등 복합적인 풍미가 특징인 와인이다."

## 노트

풍성하고 깊이감이 좋고 복합적이며 집중도가 높은 와인이다. 잘 정제된 탄닌감과 완벽한 균형감이 가장 큰 매력 포인트다. 조화롭고 우아한 팔레트가 신선한 피니시까지 이어진다. 시가, 모카, 오크 타르, 발사믹 풍미가 복합미를 더해준다.

## 페어링

소고기 갈비살 요리, 훈제한 사냥 고기 요리, 각종 버섯 요리, 트러플을 첨가한 요리 등과 완벽한 조화를 이룬다.

## 서비스

16-17도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 마시기 3-4시간 전 오픈하여 보틀 브리딩 하거나 2시간 전 디캔팅하여 즐기면 더욱 좋다.

## 어워드

"Wine Enthusiast 96/100 (1999v)  
Tom Cannavan 94/100 (2000v)  
La Revue du Vin de France 17/20 (1996v)"

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

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