

샤또 몽투스 XL

Chateau Montus Chateau Montus XL



잊혀져 가던 전통의 부활* 40개월 오크 숙성

#건강 #장수 #플라바디 #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