

샤또 몽투스 '라 띠르'

Chateau Montus Chateau Montus 'La Tyre'



따나트 품종의 유일한 그랑 크뤼 싱글 빈야드

#건강 #장수 #플바디 #고기 #디캔팅 #탄닌 #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%

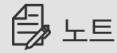
떼루아

'라 띠르' 싱글빈야드로 둥근 자갈의 급경사지로 하층토는 붉고 얼룩덜룩한 점토 지층으로 이루어져있다. 남서향 경사로 햇볕을 긴 시간 동안 받고 시원한 바람이 자갈의 열을 식혀준다. 마디랑 AOP에서 가장 높은 해발고도 260m에 위치해있다. 나무 한 그루당 5,6 송이만을 남겨 떼루아 표현력을 극대화 시킨다.



양조

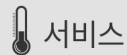
3-6주간 침용. 발효는 오크 발효조 28°C에서 펀칭 다운. 새 오크 통에서 젖산 발효 진행하고 14-16개월 100% 새 오크 통에서 미세효모와 숙성.



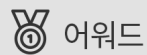
풍성하고 깊이감이 좋고 복합적이며 집중도가 높은 와인이다. 잘 정제된 탄닌감과 완벽한 균형감이 가장 큰 매력 포인트다. 조화롭고 우아한 팔레트가 신선한 피니시까지 이어진다. 마디랑의 우수함을 보여줄 수 있는 유일한 와인으로 평가받는다.



흑돼지 요리, 어린 양고기, 트러플, 풍성한 소스가 가미된 요리, 각종 아시아 음식들과 잘 어울린다.



16-17도 정도의 온도로 즐기는 것이 좋고 마시기 2시간 이상 전 디캔팅하여 즐기면 더욱 좋다. AVEiNE 에어레이터를 사용할 경우 16시간 세팅하여 즐기면 좋다.



"Wine Spectator 92/100 (2009v)
La Revue du Vin de France 18.5/20 (2009v)
Gilbert & Gaillard 97/100 (2005v)
Wine Enthusiast 96/100 (2010v)
Rendez-vous des icones(RVI) 2016 2위 (2010v) - 6위 E. Guigal C te Rotie La Mouline 2008
RVI 2015 6위 (2000v) - 8위 Vega Sicilia Unico 2007
RVI 2014 6위 (2011v) - 8위 Ch teau Palmer 2011
RVI 2013 1위 (2002v) - 2위 Tertre Roteboeuf 2006
RVI 2012 1위 (2003v) - 2위 M. Chapoutier Le Meal Ermitage 2001
RVI 2011 3위 (2005v) - 7위 Chateau Margaux 2004
RVI 2010 2위 (2005v) - 4위 Chateau Lafite Rothschild 2004
RVI 2009 3위 (2002v) - 6위 Chateau Mouton Rothschild 2002
RVI 2008 4위 (2003v) - 9위 Chateau Cheval Blanc 2002
RVI 2007 1위 (2002v) - 7위 Chateau Petrus 2002"

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

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