샤또 몽투스 블랑

Chateau Montus Chateau Montus Blanc

복합적이고 풀바디한 장기숙성와인

#풀바디 #복합미 #숙성화이트

브랜드	샤또 몽투스(Chateau Montus)		
지 역	프랑스 〉 남서부 〉 마디랑		
품 종	남서부 화이트 블렌딩 (Sud-Ouest White Blending)		
등 급	AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec		
종 류	화이트 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	14%

품종블렌딩

쁘띠 꾸르뷔(Petit Courbu)
쁘띠 망상(Petit Manseng)

떼루아

점토-석회암질 테라스(테라스 당 1개 열만 재식 - 배수 탁월)

양조

저온에서 5시간동안 천천히 압착. 600리터 오크에서 14-15개월간 미세효모와 함께 숙성

노트

쁘띠 꾸르뷔는 바디감과 함께 비단과 같은 부드러운 질감을 주고 꽃과 각종 신선한 과실 풍미를 부여한다. 쁘띠 망상은 미네랄리티와 풍성함 등이 특징적이며 전반적인 복합미를 형성한다. 입에서 은은하게 나무 풍미가 느껴지며 피니시로 이어지며 신선함이 길게 이어지는 매력적인 와인이다.

페어링

어렸을 때는 농어, 가자미 등 생선 요리, 그리고 돼지고기나 가금류 요리와 잘 어울리고 숙성이 진행되었을 때는 트러플이 들어간 진한 소스로 조리한 요리, 푸아 그라, 소고기 요리와 잘 어울린다. 묵직한 바디감과 복합미 덕에 여러가지 음식과의 조화가 좋은 고급 화이트 와인이다.

서비스

9-12도 정도로 즐기는 것이 좋고 마시기 1시간 전 오픈 하여 보틀 브리딩을 하거나 30분 전 디캔팅하여 즐기면 더욱 좋다.

어워드

Tom Cannavan 93/100 (2010v)
Gilbert & Gaillard 91/100 (2008v)
Wine Spectator 90/100 (2012v)
Wine Enthusiast 91/100 (2012v)
Wine Enthusiast 90/100 (2010v)

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

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