'지속가능한 포도재배를 하는 순수함을 추구하는 뫼르소 대표 생산자'

도멘 자비에 모노 본 프리미에 크뤼 투생

DOMAINE XAVIER MONNOT BEAUNE 1ER CRU TOUSSAINTS

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	풍부한 과일 풍미가 강한 와인은 블랙 체리, 바이올렛, 가벼운 스파이스 풍미를 자랑합니다. 숙성된 세련된 타닌은 연기와 검은 과일의 풍부한 맛을 보여줍니다. 아름다운 균형감과 함께 입안에서 길게 피니시를 보여주고 장기 숙성시 더욱 풍성한 맛을 보여줄 와인입니다.		
페어링 TIP	붉은 육류/익힌채소/단단한치즈/훈제·염장 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

Beaune Greves와 Beaune Bressandes 사이의 이상적인 위치에 있는 Toussaints 떼루아는 언덕 아래쪽으로 경사진 곳에 위치해 탁월한 배수를 자랑합니다. 미디움 바디의 부드러운 느낌이 잘 숙성된 타닌에 감싼 맛을 느낄 수 있는 와인으로 본의 1등급 포도밭인 투상은 모든 성인 (All Saints)라는 뜻을 가지고 있습니다. 본은 피노누아의 수도라고 불리는 이유는 부르고뉴 와인을 중심으로 최고의 와인을 만들었으며 이후 마을이 점점 커지면서 포도밭의 면적이 줄어들었습니다. 하지만 이곳에서는 여전히 뛰어난 품질을 가진 와인이 만들어집니다. 본의 다른 밭에 비해 좀 더 진하고 오래 숙성이 가능한 와인이 만들어집니다. 약 12~14개월 동안 숙성 진행 (21 빈티지 생산량 4,400병)

와이너리

자비에 모노 (Xavier Monnot)은 과일의 순수함, 우아함, 복합성을 강조하는 와인 제조 스타일로 뫼르소를 대표하는 생산자입니다. 꼬뜨 드 본에 17헥타르의 포도밭을 소유하고 있으며, 1994년 그는 뫼르소, 필리니 몽트라셰, 포마드, 볼네이의 주요 포도밭을 가진 도멘을 인수하기 시작하였습니다.
1723년 부터 6대에 걸쳐 와인 재배를 이어오며, 1994년 양조학 공부를 맞니 후 포도밭을 물려받아 오래된 포도나무와 새로운 클론을 조합하여 재배를 시작했고, 현대적인 장비로 셀러를 업데이트 했습니다. 2005년 빈티지가 출시되기 전에는 도멘 르네 모니에로 알려졌습니다. 2005년 포도밭과 셀러의 개선과 함께 자비에는 자신의 레이블로 와인을 병입하기 시작해 다음 해부터는 자신의 이름을 걸고 와인을 판매하기 시작했습니다.
자비에 와인은 평균 포도나무 수령을 30~40년으로 유지하는 것을 중요하게 생각하며 *Lutte Raisonee를 실천하고 있습니다. (*화학 제초제 등을 반드시 필요한 경우에 최소한 사용으로 덜 공격적으로 하여 지속가능한 포도재배 방법) 자비에는 포도원 각각 다른 토양에 뿌리를 내리고 있는 것과 빈야드 마다 다른 기후의 차이에 따라 개별적으로 꼼꼼히 관리를 하고 있습니다. 모두 수작업으로 수확되며, 품질과 집중도를 위해 수확량을 제한하고, 자연 환경을 최대한 해치지 않도록 노력하고 있습니다. 포도가 서로 닿지 않도록 매듭을 지어 경작을 하여 환기를 시키고 이를 통해 효율을 높이고 포도의 폴리페놀 생산을 증가시키고 보트리티스를 방지합니다. 또한, 어린 포도나무의 강렬한 과일과 오래된 포도나무의 깊이와 복잡함을 담기 위해 어린 포도나무와 오래된 포도나무를 결합하는 철학과 함께 포도밭은 골프 코스처럼 깨끗해야 한다는 것이 신조입니다. 건강하고 완벽하게 익은 포도가 모든 결정에 초점이 되며, 와인에 따라 15%~35%의 새 오크를 사용하는 등 오크통에 신중을 기합니다.
오늘날 자비에 모노는 부르고뉴에서 가장 존경받는 와이너리 중 하나이며, 전 세계에 그의 상징적인 와인을 판매하고 있습니다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.