#스파클링/#바캉스

'와인 스펙테이터 선정 Best Buy 스파클링 와인'

도멘 생 미셸 브뤼

Domaine Ste Michelle Brut

지역	미국 〉 워싱턴 주 〉 콜럼비아 밸리
포도품종	샤르도네 피노 누아 피노 뮈니에
알코올	11.5%
용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃
테이스팅 노트	섬세하게 청사과와 감귤 등의 아로마를 느낄 수 있으며, 버블의 지속감과 밸런스가 훌륭한 산도감을 자랑한다.

	DRY				SWEET		LIGHT				FULL
당도	1	2	3	4	5	바디	1	2	3	4	5

제품설명

프랑스의 유명한 샴페인 지구와 비슷한 북쪽 위도에 위치해 있는 콜럼비아 밸리는 워싱턴 주에서 가장 큰 면적의 AVA등급으로 지정된 곳이다. 이 지역은 포도가 성장하는 기간 동안 일조 시간이 캘리포니아 보다 약 2시간 더 길기 때문에 더욱 풍부한 향과 농축된 포도가 생산되며, 저녁의 시원한 기온은 상쾌한 산도를 지니게 한다. 도멘 생 미셸 브뤼는 콜럼비아 밸리에서 수확한 샤르도네, 피노 누아, 피노 뮈니에를 사용하여 완성한 스파클링 와인으로 잘 익은 사과와 감귤 등의 풍부한 아로마가 특징이며 상쾌한 산도와 섬세한 풍미를 자랑한다. 다양한 음식과도 자유롭게 어울릴 수 있는 인기 와인으로 특히 사시미 혹은 스시와 뛰어난 궁합을 보여준다.

수상내역

NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
NV빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점 2024년 6월본 'Sparkling Abudance (스파클링 심층정보)' 카테고리
NV빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 90점

와이너리

1978년 출시된 도멘 생 미셸은 워싱턴에서 가장 큰 스파클링 와인 브랜드이며 샴페인 생산방식(M thode Champenoise)과 동일한 품종으로 스파클링 와인을 생산하고 있다.
브뤼, 로제, 엑스트라 드라이 모두 'Best Buy' 2만원대 스파클링 와인으로 선정 (Wine Spectator)되었으며 현재 미국 시장에서 가장 많이 판매되고 있는 No.1 스파클링 브랜드이다.

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