



#스파클링/#바캉스

‘와인 스펙테이터 선정 Best Buy 스파클링 와인’

## 도멘 생 미셸 엑스트라 드라이

Chateau Ste Michelle Extra Dry

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜롬비아 밸리		
포도품종	샤르도네 피노 누아 피노 뮌니에		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	잘 익은 사과와 배의 섬세하고 풍부한 아로마가 특징이다. 입 안에 지속적으로 머무는 버블감이 과실향과 조화를 이룬다.		



### 제품설명



프랑스의 유명한 샴페인 지구와 비슷한 북쪽 위도에 위치해 있는 콜롬비아 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 엑스트라 드라이는 콜롬비아 밸리에서 수확한 피노 누아, 피노 뮌니에를 사용하여 완성한 약간의 당도가 느껴지는 스파클링 와인으로 잘 익은 사과와 배향이 감도는 아로마가 인상적이다. 다양한 음식과도 자유롭게 어울릴 수 있는 인기 와인으로 특히 사시미 혹은 스시와 뛰어난 궁합을 보여준다.

### 수상내역



NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점

### 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 누워서 보관하시기 바랍니다.