



‘풍부한 과실미를 선사하는 신대륙 스타일 와인’

샤토 생 미셸 인디언 웰스 까베르네 소비뇽

Chateau Ste. Michelle Indian Wells Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜롬비아 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 90% 시라 10%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	왈루케 슬로프 지역의 전형적인 페루아를 여실히 보여주는 신대륙 스타일 까베르네 소비뇽으로 검은류의 과실향이 풍부하며 집중도 있는 구조감이 특징이다.		



제품설명



왈루케 슬로프 (Wahluke Slope)는 콜롬비아 밸리에서 가장 더운 곳이지만, 콜롬비아 강이 둘러싸여 있어 집중도 있는 진한
풍미와 더불어 산도감 있는 포도 열매를 맺게 한다. 약 12,000년 전에 형성 된 곳으로 워싱턴에서 가장 오래된 포도나무가
식재된 콜드 크릭 빈야드와 카누리지 빈야드가 속한 곳이기도 하다. 인디언 웰스 카베르네 소비뇽은 왈루케슬로프의 따뜻한 기후
영향으로 풍부한 과실미를 선사하는 신대륙 스타일의 와인이다. 약 50%를 프리미엄 싱글 빈야드인 콜드크릭 빈야드의 포도를,
나머지는 동쪽 워싱턴에 위치한 왈루케슬로프와 홀스 헤븐 힐스 빈야드의 포도를 수확하였기 때문에 캘리포니아 고가 와인
견줄 만큼 좋은 품질을 보여주고 있다.

수상내역



2023빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 91점 “Best Buy”
2019빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 91점
2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점

와이너리



1934년에 설립된 샤토 생 미셸은 미국 와인의 기준을 세운 최초의 워싱턴 프리미엄 와인 브랜드이다. 1967년부터 유럽 전통
포도 품종으로 다채로운 스타일의 워싱턴 와인을 선보였으며, 현재 워싱턴 지역의 AVA 등급 체계의 기반이 된 혁신적인
와이너리로 유명하다. 샤토 생 미셸은 콜롬비아 밸리 AVA 지역 내 총 1,416ha의 면적을 소유하고 있으며, 워싱턴 주에서 가장
오래된 포도나무가 식재되어 있는 콜드 크릭 빈야드를 포함하고 있어 와인에서 노련미와 숙성미를 동시에 느낄 수 있다. 또한, 전
세계적으로 저명한 유럽 와인 명가들의 합작을 통해 (콜 솔라레-이탈리아 안티노리, 에로이카-독일 닥터 루젠, 테네트-프랑스
가시에르) 워싱턴 주 와인 생산지의 위상을 드높였을 뿐만 아니라 신대륙 와인의 새로운 지표를 마련하였다. 샤토 생 미셸은 총
다섯 가지의 레인지를 통해 콜롬비아 밸리가 가진 다양한 매력의 와인들을 선보이고 있다. 신대륙과 구대륙의 조화를 담아낸
‘콜롬비아 밸리’. 풍부한 과실미가 두드러지는 ‘인디언 웰스’. 콜롬비아 밸리만의 고유한 페루아 특성을 여실히 나타낸 콜드
크릭과 카누 리지의 ‘싱글 빈야드’ 레인지. 워싱턴이 추구하는 구대륙 스타일의 베스트 빈티지 와인인 ‘에토스’. 마지막으로
보르도 스타일의 블렌딩 와인 ‘메리티지 시리즈’로 완성되는 샤토 생 미셸의 포트폴리오는 미국의 “베스트 밸류(Best
Value)” 와인으로 유명하다. 샤토 생 미셸은 단조로웠던 캘리포니아 위주의 미국 와인에서 벗어나 미국 와인 산업에 새로운
척도를 마련한 워싱턴 1위 와이너리이다.

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