'대한민국 최고의 소믈리에 5인이 선택한 미국 와인 No.1'

세븐 폴스 카베르네 소비뇽

Seven Falls Cabernet Sauvignon

지역	미국 〉 워싱턴주 〉 왈루케 슬로프		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 컬러에 블랙커런트, 블랙체리 등 검은과실 풍미가 지배적이다. 진한 과일 풍미와 함께 민트, 라벤더 등 약간의 스파이시한 허브 풍미가 와인에 복합감을 더한다. 풀바디하고 지속력이 우수한 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

세븐 폴스는 미국 워싱턴주 No.1 와이너리 생 미셸 와이너리가 워싱턴 리버 줄기를 타고 흐르는 7개의 폭포에서 영감을 받아 만든 와인이다. 워싱턴주에서 가장 무덥고 건조한 지역으로 손꼽히는 왈루케 슬로프에서 재배한 까베르네 소비뇽으로 17개월 간 30% New Oak (73% French, 27% American), 70% Neutral Oak에서 숙성을 진행했다. 결과적으로 파워풀하고 풀바디하며 피니시가 우수한 와인으로 탄생했다.

수상내역

2015빈티지 아시아 와인 트로피 Asia Wine Trophy -점 'Grand Gold' 수상
2015빈티지 로버트 파커 Robert Parker 89점
2015빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점

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