#국민와인 #소믈리에추천

'대한민국 최고의 소믈리에 5인이 선택한 미국 와인 No.1'

세븐 폴스 메를로

Seven Falls Merlot

지역	미국 〉 워싱턴주 〉 왈루케 슬로프		
포도품종	메를로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 컬러를 지녔으며, 레드체리, 블랙베리, 블랙커런트 등 검붉은 과실 풍미와 함께 허브의 알싸한 풍미가 와인에 복합미를 더한다. 그와 함께 코코아 힌트, 리치하고 실키한 질감이 입 안 가득 퍼진다. 소프트한 탄닌은 같이 매칭하는 푸드의 풍미를 더욱 향상시켜 푸드와 페어링하여 즐기기에 더없이 훌륭한 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

	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 메를로로 18개월 간 37% New Oak (34% French, 66% American), 63% Neutral Oak에서 숙성을 진행했다. 구운 연어, 토마토 베이스의 파스타, 스테이크 등과 최고의 페어링을 선사한다.

수상내역

2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
2015빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점

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