'대한민국 최고의 소믈리에 5인이 선택한 미국 와인 No.1'

세븐 폴스 샤르도네

Seven Falls Chardonnay

지역	미국 〉 워싱턴주 〉 왈루케 슬로프		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	맑은 골드 컬러를 띠며, 잘 익은 배, 레몬, 라임 등의 신선한 과일 풍미와 함께 오크 숙성에서 기인한 카라멜, 버터, 브라운 슈가 등의 복합적인 풍미 또한 느낄 수 있다. 버터를 가미한 해산물과 최고의 페어링을 선사한다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

#국민와인 #소믈리에추천

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

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 샤르도네로 9개월 간 52% French Oak, 48% American Oak에서 숙성을 진행했다. 그 결과 신선한 과일 풍미 뿐만 아니라, 버터, 카라멜 등 부드러운 유산 풍미가 가미된 샤르도네를 느낄 수 있다.

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 콜럼비아 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 위승을 드높였을 뿐만 아니라 신대륙 와인의 새로운 지표를 마련하였다. 샤토 생 미셸은 총 다섯 가지의 레인지를 통해 콜럼비아 밸리가 가진 다양한 매력의 와인들을 선보이고 있다. 신대륙과 구대륙의 조화를 담아낸 '콜럼비아 밸리'. 풍부한 과실미가 두드러지는 '인디언 웰스'. 콜럼비아 밸리만의 고유한 떼루아 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.