



‘1,200만년 전 형성된 테루아가 빚어낸 우아함과 세련미’

샤토 생 미셀 카누 릿지 샤르도네

Chateau Ste. Michelle Canoe Ridge Chardonnay

지역	미국 > 컬럼비아밸리 > 홀스 헤븐 힐		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	신선하고 우아한 스타일의 샤르도네로, 절제된 오크 숙성을 통해 경쾌한 산도와 깔끔한 풍미, 우아한 피니쉬가 돋보이는 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 과일		



제품설명



카누 릿지 에스테이트는 고대 용암에 의해 1,200만년 전 형성 된 지형이다. 현무암으로 층층히 쌓인 토양은 비옥도가 낮고 배수가 용이하여 포도 나무들이 물을 찾아 깊숙이 뿌리를 내리면서 와인에 복합미를 더하게 되며, 해발고도 950m에 위치하여 풍부한 일조량과 컬럼비아 강에서 불어오는 온화한 바람이 프리미엄 와인을 재배하기에 완벽한 조건을 갖추고 있다. 1991년 샤토 생 미셀 와이너리는 이곳에 포도나무를 식재하여 30여년의 긴 세월 동안 40회 이상 90점+을 수상한 와인을 생산해내었다. 컬럼비아 밸리의 풍부한 일조량과 사막같이 건조한 기후의 특성으로 인해 필록세라에 영향을 받지 않아 긴 세월을 견딘 포도나무가 남아있는 곳이기도 하다. 샤토 생 미셀 카누 릿지 샤르도네는 10개월동안 프렌치 오크 96% (뉴오크 15%), 스테인레스 스틸 4%에서 숙성을 진행하여, 과하지 않은 오크 터치로 시트러스한 과실풍미, 미네랄리티, 깔끔하고 우아한 피니쉬가 돋보이는 와인이다.

수상내역



2021빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 89점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2020빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

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