'제임스 서클링 93점! 미국 올드바인 샤르도네의 정수'

샤토 생 미셸 콜드 크릭 빈야드 샤르도네

Chateau Ste. Michelle Cold Creek Chardonnay

지역	미국 〉 컬럼비아 밸리 〉 콜드 크릭 빈야드		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	미국적인 스타일의 샤르도네로, 신선한 산도와 과실 풍미에 오크 숙성을 통해 얻어진 크리미한 질감과 부드러운 바닐라, 고소한 견과류와 크림의 뉘앙스가 더해져 풍미의 향연이 길게 이어진다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

콜드 크릭 빈야드는 워싱턴에서 가장 오랜 역사를 지닌 프리미엄 빈야드이다. 샤토 생 미셸 와이너리는 1973년 이곳에 포도나무를 식재하여 50여년의 세월 동안 60회 이상 90점+을 수상한 와인들을 생산해냈다. 고운 모래, 점토와 자갈이 혼재된 토양에서 소출량을 최소화하여 집중도 높은 포도를 생산하며, 콜럼비아 밸리의 풍부한 일조량과 사막같이 건조한 기후의 특성으로 인해 필록세라의 영향을 받지 않아 미국 내에서 50여년의 세월을 견딘 포도나무가 현재까지 남아 있는 유일한 곳이기도 하다. 샤토 생 미셸 콜드 크릭 샤르도네는 이러한 올드바인의 노련함을 고스란히 전달하는 프리미엄 싱글 빈야드 와인이다. 10개월 간 프렌치 오크 100% (뉴 오크 비중 38%)에서 앙금 위 숙성을 거쳐 특유의 크리미한 질감과 복합적인 풍미가 특징이다.

수상내역

2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 89점
2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

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.