



‘예술과 메리티지 와인의 만남’
아티스트 시리즈
Artist Series

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜럼비아 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 56% 메를로 39% 말벡 4% 까베르네 프랑 1%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	카누 릿지의 홀스 헤븐 AVA의 포도를 사용하여 우아한 과실미와 부드러운 탄닌감을 완성 시켰다. 또한 콜드 크릭의 포도와 왈루크 슬로프 AVA도 함께 사용하여 잘 익은, 집중도 높은 붉은 과실의 풍미가 돋보인다. 5%의 뉴 아메리칸 오크와 55%의 뉴 프렌치 오크에서 21개월간 숙성시켰다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 해산물/치즈/ 훈제,염장 음식/ 매운 음식		



제품설명



샤토 생 미셸 아티스트 시리즈는 와인 메이킹의 예술적인 면을 아티스트의 작품과 매칭하여 표현한 메리티지 와인이다. 1993빈티지 첫 출시 이래로 25번째 빈티지인 아티스트 시리즈 2017 빈티지는 Tony Angell 의 작품을 담았다.

어린 시절부터 조류에 관심있어 하던 그는 야생동물의 생태를 담은 독특한 작품들을 그려냈으며 복잡하고도 미묘한 그의 작품 세계를 통해 인류에게 또다른 메시지를 전하는 것으로 잘 알려져 있다. 이번 2017 빈티지 역시 그의 작품을 담아 하나의 예술로 완성되었으며 시선을 사로잡은 라벨이 매력적이다. 샤토 생 미셸 아티스트 시리즈는 Alden Mason, Richard Marquis, Ginny Ruffner 등 다양한 예술 분야의 거장과 콜라보레이션을 진행해 왔으며, 최고의 빈티지 해만 출시되는 보르도 블렌딩 스타일의 프리미엄 와인이다. 스페셜 레이블에 더불어 미국 ‘메리티지 블렌드’ 규정 아래 생산되고 빈티지별 25,000병이 넘지 않아 희소성을 갖춘 한정 와인이다. (2017 빈티지 생산량: 10,500병)

수상내역



2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2007빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점

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 위상을 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 벨류(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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.