



‘미국 컬트 와인의 새로운 사조’

알파 오메가 샤르도네

Alpha Omega Chardonnay

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 카운티
용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	매우 잘 익은 배, 황금빛이 도는 잘 익은 사과, 아몬드와 생강 향을 느낄 수 있으며 카라멜과 넋티한 오크 피니쉬를 동시에 느낄 수 있다. 아주 우아하게 피니쉬까지 지속되는 와인이다.
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식 (피자, 파스타 외)



제품설명



특히나 무더웠던 2019년 샤르도네의 신선함과 완성도를 위하여 평상시보다 조금 더 빠른 수확을 진행하였으며, 다양한 토양에서 나온 샤르도네를 블렌딩하여 만들었다. 나파밸리의 기후 조건에 걸맞는 리치하면서도 밸런스 좋은 샤르도네를 만들기 위하여 75%는 배럴에서 발효를 진행하였으며, 25%는 날카로운 미네랄리티와 신선도를 위하여 스테인리스 탱크에서 발효 진행하였다. 그 후 18개월간 오크에서 숙성을 진행하는데, 우아한 미감을 위하여 30%는 새 오크에서 70%는 한번 사용했던 오크통에서 교차 숙성을 진행하여 블렌딩하여 최상의 밸런스를 보여준다.

수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점
 2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점
 2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점

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