



‘워싱턴에서 가장 뜨거운 레드마운트 AVA를 담은 와인’

샤토 생 미셸 레드 마운틴 카베르네 소비뇽

Chateau Ste Michelle Red Mountain Cabernet Sauvignon

지역	미국) 워싱턴 주		
포도품종	카베르네 소비뇽 98% 시라 2%		
알코올	14.9%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	샤토 생 미셸 레드 마운틴을 양조한 헤드 와인 메이커 Bob Bertheau 는 레드 마운틴 카베르네 소비뇽을 잘 익은 과실의 특징과 뛰어난 아로마의 조화에 초점을 맞췄으며, 매우 뜨겁고 건조한 지역적 특징으로 인해 집중도 높은 탄닌감이 느껴지는 와인이라고 소개한다. 18개월간 프렌치 및 아메리칸 오크 숙성으로 잘 다듬어진 풍미가 느껴지며, 특히 블랙 체리의 아로마와 풍미에 다크 초콜릿 느낌, 그리고 우아한 구조감과 정제된 탄닌이 매력적이다. 소고기, 양고기 등과 특히 잘 어울리며 후추나 로즈마리를 곁들인 음식과 페어링하면 좋다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식 (피자,파스타외)/매운음식		



제품설명



레드 마운틴 카베르네 소비뇽은 미국에서 가장 좁고, 뜨거우면서도 건조한 기후를 가지고 있는 레드 마운틴 AVA를 한 병에 담은 와인이다. 미국 현지에서 보기 드문 떼루아를 가진 지인 레드 마운틴 AVA는 다른 지역보다 높은 기온과 많은 양의 일조량, 큰 일교차 덕분에 포도 재배에 뛰어난 조건을 가지고 있다. 레드 마운틴 카베르네 소비뇽은 이러한 지역적 특징을 담기 위해 노력한 와인으로 레이블에서 보이는 뜨거운 태양을 그대로 품은 프리미엄 와인이자, 강렬한 풍미에도 우아한 구조감과 마무리를 놓치지 않았다. 국내에는 롯데백화점 창립 42주년 기념 와인으로 첫 선을 보이게 되었으며, 현지 가격과 큰 차이가 나지 않는 합리적인 가격으로 선보이기 위해 각고의 노력 끝에 국내 소비자에게 소개하게 되었다.

수상내역



2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2017빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 93점

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