



‘신대륙의 과실미와 구대륙의 구조감을 동시에 나타낸 BEST VALUE WINE’

샤토 생 미셸 컬럼비아 밸리 소비뇽블랑

Chateau Ste. Michelle Columbia Valley Sauvignon Blanc

지역	미국 > 워싱턴 주 > 컬럼비아 밸리		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	12~14℃		
테이스팅 노트	크리스피하고 생동감 넘치는 스타일로 시트러스와 허브의 상쾌한 풍미가 조화를 이루며 깔끔한 맛을 선사한다. 가벼운 해산물 요리나 채소 요리와 특히 잘 어울린다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



워싱턴 주에서 최대 면적의 와인 산지로 손꼽히는 컬럼비아 밸리는 프랑스 보르도와 같은 북위 46도에 위치하며 하루 중 17 시간 가량의 풍부한 일조량을 자랑하는 ‘미국의 보르도’라고도 불리는 지역이다. 소비뇽블랑은 컬럼비아 밸리의 전역, 특히 홀스 헤븐 힐스에서 재배한 포도를 사용했다. 95% 스테인리스 스틸 탱크에서 발효하여 신선한 과일향을 유지하고 5%의 와인을 오크배럴에서 12개월 숙성 과정을 거쳤다.

수상내역



2021빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 89점 "Best Buy"
 2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점
 2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점 "Best Buy"

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