



‘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"

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 컬럼비아 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 협력을 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 컬럼비아 밸리가 가진 다양한 매력의 와인들을 선보이고 있다. 신대륙과 구대륙의 조화를 담은 ‘컬럼비아 밸리’, 풍부한 과실미가 두드러지는 ‘인디언 웰스’, 컬럼비아 밸리만의 고유한 페루아 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.