



‘대담함과 정제미가 공존하는, 워싱턴 카베르네 소비뇽의 새로운 전기’

찰스 앤 찰스 까베르네 소비뇽

Charles & Charles Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 워싱턴 > 콜롬비아 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	전형적인 첫 인상은 다크 초콜릿, 블랙 체리, 카시스, 타바코 향 등으로 강렬한 아로마를 형성합니다. 포도 껍질과 장기 침용으로 단단한 탄닌감과 집중된 구조를 갖추고 있으며, 무겁지 않고 에너지틱한 느낌을 줍니다. 스키이크 양고기 등 붉은 육류와 페어링 시, 이 와인의 대담하고 정제된 매력을 한 층 더 강하게 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/ 염장 음식 / 매운 음식 / 디저트		



제품설명



Charles Bieler와 Charles Smith 두 명의 장인이 이끌어가는 Charles & Charles 브랜드의 Bolt Cabernet Sauvignon은, 워싱턴 주 콜롬비아 밸리의 Goose Mountain Vineyard에서 재배한 품질 우수한 포도를 사용해 탄생한 프레스티지 와인입니다. 슬로프가 비교적 높은 고도에 위치한 Goose Mountain의 충적 모래토양 위에 화산암층이 겹친 토질은, 서늘한 밤기온과 뛰어난 배수력을 제공하여 집중도 높은 베리 품질을 만들어냅니다. Native yeast 발효와 최소 개입(winemaking with integrity) 방식이 적용되며, 35일간 스킨 컨택을 통해 살아있는 풍미를 유지합니다.

Wine Spectator (91점)는 블랙 체리, 토스티 모카, 향신료가 조화를 이루며 마무리까지 균형 잡힌 플러시한 느낌을 준다고 평가했고 Wine Enthusiast (90점 이상)는 가족감 있는 질감과 강렬한 탄닌, 생동감 넘치는 산미가 가격 대비 놀라운 품질이라 극찬했습니다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.