



‘러시안 리버 밸리의 섬세함과 우아함을 그대로 담은 클래식 피노 누아’

소노마 커터 러시안 리버 밸리 피노누아 2022

SONOMA CUTRER, RUSSIAN RIVER VALLEY PINOT NOIR 2022

지역	미국 > 캘리포니아 > 소노마 코스트		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13.8%	용량	750ml
등급	Russian River Valley AVA	시음 적정 온도	14~16℃
테이스팅 노트	밝은 루비빛 색감과 함께 크랜베리, 체리 콜라의 향이 피어나며, 감초, 블랙티, 따뜻한 향신료가 우아하게 어우러집니다. 입 안에서는 부드럽고 고운 타닌이 레드베리의 생동감을 감싸며, 균형 잡힌 산도와 매끄러운 질감이 조화를 이룹니다. 피니시는 은은한 오크 향과 스파이시한 여운으로 마무리됩니다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 흰 육류 / 익힌 해산물 / 채소(샐러드) / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



러시안 리버 밸리의 섬세하고 우아한 테루아를 그대로 담아낸 와인입니다. 해당 빈티지는 캘리포니아 전역의 극심한 가뭄 속에서도 온화한 봄과 여름, 그리고 8월의 쾌청한 날씨와 서늘한 안개 덕분에 균형 잡힌 산도와 농축된 과일 풍미를 확보할 수 있었습니다.

포도는 Owsley(55%), Vine Hill(43%), Les Pierres(2%) 포도밭에서 수확되며, 이 지역은 낮과 밤의 극심한 일교차로 인한 복합적인 풍미가 특징입니다. 특히 Owsley 밭은 농축된 과일 캐릭터를, Vine Hill은 다양한 고도와 토양이 만들어내는 깊이, Les Pierres는 미네랄리티와 구조감을 더합니다.

포도는 이른 아침 수확 후 손으로 선별되어 4일간의 콜드소킹과 8~12일간의 발효, 이후 프렌치 오크 배럴(신오크 33%)에서 11개월 숙성을 거칩니다.

이러한 세심한 양조 과정은 섬세한 질감, 정제된 타닌, 그리고 풍부한 향신료와 레드베리 아로마를 만들어냅니다.

결과적으로 이 와인은 러시안 리버 밸리의 피노 누아가 가진 산뜻한 붉은 과일, 실키한 질감, 그리고 절제된 우아함을 완벽히 표현합니다.

수상내역



2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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