



‘소노마 코스트의 산뜻한 시트러스와 크림미한 질감이 완벽히 어우러진 클래식 샤르도네’

소노마 커터 '레 피에르' 샤르도네 2022

SONOMA CUTRER, SONOMA COAST 'LES PIERRES' CHARDONNAY 2022

지역	미국 > 캘리포니아 > 소노마 코스트		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.8%	용량	750ml
등급	Sonoma Coast AVA	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	열은 황금빛과 은은한 그린 톤이 감도는 색조. 마이어 레몬, 그린애플, 화이트 페어의 상큼한 향을 시작으로 화이트 플라워, 구운 아몬드, 미네랄 터치가 우아하게 이어집니다. 입 안에서는 시트러스 계열의 산도와 벨벳 같은 질감이 조화를 이루며, 피니시에는 파인애플과 배의 긴 여운이 남습니다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생해산물 / 흰 살 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 과일		



제품설명



소노마 코스트 내 여러 포도밭의 개성을 정교하게 블렌딩한 큐베 스타일의 샤르도네로, 각 밭이 지닌 독특한 특성이 조화롭게 어우러져 밸런스와 복잡미를 선사합니다. 2023 빈티지는 풍부한 겨울 강우로 토양이 회복되고 포도나무의 생육이 활발해졌으며, 서늘한 봄과 여름의 기온 덕분에 천천히 익은 포도로 산도와 풍미가 잘 어우러진 빈티지가 탄생했습니다. 10월의 따뜻하고 건조한 날씨가 완벽한 성숙을 이끌어, 풍부한 과일 향과 정제된 질감을 보여줍니다. 포도는 소노마-커터리의 6개 에스테이트 포도밭과 엄선된 재배 농가의 과실을 사용하였으며, 이른 아침에 수확한 포도를 손으로 선별해 (Whole Cluster Press 한 뒤, 프렌치 오크(75%)와 스테인리스 탱크(25%)에서 발효시켰습니다. 이후 효모 접촉 숙성(Sur-lie)을 거쳐 9개월간 프렌치 오크(신오크 14%)에서 숙성하여 풍부한 질감과 우아한 크림미함을 완성했습니다.

수상내역



2022빈티지 디켄터 Decanter 90점
2022빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

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