



‘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 복합미를 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

와이너리



Sonoma-Cutrer Vineyards는 1973년 캘리포니아 소노마 카운티(Sonoma County)에 설립된 미국 샤르도네의 아이콘이자, Duckhorn Portfolio의 대표 화이트 와인 브랜드입니다. 덕혼 포트폴리오(Duckhorn Portfolio)는 미국 프리미엄 와인 시장을 대표하는 하우스로, Napa의 Duckhorn Vineyards, Decoy, Migration과 함께 Sonoma-Cutrer를 통해 캘리포니아 화이트 와인의 정점을 완성했습니다. 소노마-커터리는 설립 초기부터 버건디의 양조 철학과 캘리포니아의 혁신적 기술력을 결합해 “Burgundian in spirit, Californian in execution”이라는 브랜드 철학을 세웠습니다. 6개의 에스테이트 포도밭(Cutrer, Vine Hill, Les Pierres, ounders, Shiloh, Riverdale)은 모두 Sonoma County Sustainable 인증을 받은 지속가능 농법으로 관리되며, 해양성 기후의 서늘한 바람, 아침 안개, 복합적인 토양 구조가 와인에 특유의 미네랄리티와 정제된 산미를 부여합니다. 덕분에 Sonoma-Cutrer는 현재 미국 내 Top Luxury Chardonnay 브랜드 중 하나로 꼽히며, ‘샤르도네 명가’라는 타이틀을 굳건히 유지하고 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.