



‘소노마 카운티의 서늘한 바람이 빚어낸 상쾌한 소비뇽 블랑’

소노마 커터 소노마 카운티 소비뇽 블랑 2024

SONOMA CUTRER, SONOMA COUNTY SAUVIGNON BLANC 2024

지역	미국 > 캘리포니아 > 소노마 코스트		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.2%	용량	750ml
등급	Sonoma County AVA	시음 적정 온도	8~10℃
테이스팅 노트	연한 레몬빛을 띠며, 열대 꽃, 포멜로, 베르가못, 감귤 제스트의 향이 풍성하게 피어납니다. 입 안에서는 파인애플, 리치, 화이트 플라워의 달콤한 향과 함께 바질과 레몬그라스의 허브 뉘앙스가 섬세하게 어우러집니다. 부드럽고 라운드한 질감 위에 상큼한 산미와 신선한 피니시가 길게 이어져 소노마 카운티 소비뇽 블랑의 생기와 정교함을 완벽히 보여줍니다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 생 해산물 / 흰 쌀 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 과일		



제품설명



소노마 카운티의 다양한 미세기후와 토양, 그리고 해양성 기후의 영향 아래 재배된 포도로 만들어진 와인으로, 이 지역의 생동감 넘치는 개성과 순수한 과실미를 가장 잘 표현한 소비뇽 블랑입니다. 2024년은 서늘한 겨울로 시작되었으나, 여름 내내 온화한 낮과 서늘한 밤이 이어져 과실의 천천히 익은 성숙과 신선한 산도를 동시에 확보한 균형 잡힌 빈티지였습니다. 9월 말 짧은 더위 덕분에 포도가 완벽히 익었으며, 전반적으로 깔끔하고 활기찬 스타일의 와인이 완성되었습니다. 이 와인은 이른 새벽과 저녁의 서늘한 시간대에 수확된 포도를 부드럽게 전송 프레스(Whole Cluster Press)한 후, 스테인리스 탱크에서 2~3주간 저온 발효를 진행해 열대 과일과 꽃 향을 그대로 보존했습니다. 발효 후 효모 접촉 숙성을 짧게 진행해 질감을 더했으며, 오크 숙성은 전혀 하지 않아 순수한 과실 향과 생생한 산미를 그대로 살렸습니다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.