



‘소노마 코스트의 해양성 기후가 빚어낸 정교한 밸런스의 샤르도네’

소노마 커터 소노마 코스트 샤르도네 2024

SONOMA CUTRER, SONOMA COAST CHARDONNAY 2024

지역	미국 > 캘리포니아 > 소노마 코스트		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.1%	용량	750ml
등급	Sonoma Coast AVA	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	밝은 미디엄 스트로 컬러. 스톤프루트, 애플 블로섬, 허니듀 멜론, 열대 과일 파파야의 향이 화사하게 피어나며, 뒤로는 카라멜, 아몬드 브리오슈, 오크 스파이스의 섬세한 뉘앙스가 더해집니다. 입 안에서는 잘 익은 배와 꿀든 애플, 알스파이스의 풍미가 밝은 산도와 부드러운 미드팔레트, 길게 이어지는 오크 스파이스 피니시와 함께 조화를 이룹니다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 생 해산물 / 흰 쌀 생선 / 채소(샐러드) / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 과일		



제품설명



태평양에서 불어오는 해풍과 안개, 다양한 토양이 어우러진 소노마 코스트(Sonoma Coast)의 개성을 정교하게 담아낸 와인입니다. 이 지역의 이상적인 재배 환경 덕분에 포도는 천천히 익으며, 풍부한 과일 향과 함께 소노마 커터 특유의 산도와 구조감을 지닌 균형 잡힌 스타일로 완성됩니다. 2024 빈티지는 서늘한 겨울로 시작되었지만, 여름의 완만한 기온과 서늘한 밤이 포도의 숙성을 이상적으로 이끌었고, 9월 말의 짧은 더위가 완벽한 익음을 완성했습니다. 덕분에 과실의 농도와 신선한 산미가 뛰어난 균형미 있는 빈티지로 평가됩니다. 이른 아침에 손으로 수확한 포도는 정선 후 전체 송이(Whole Cluster) 상태로 부드럽게 프레스되어 껍질과 씨에서 쓴맛이 추출되지 않도록 주의 깊게 양조됩니다. 자연 침전 과정을 거친 프리런 주스는 프렌치 오크(75%)와 스테인리스 탱크(25%)에서 발효되며, 이후 **신오크 20%를 포함한 프렌치 오크 배럴에서 8개월간 효모 접촉 숙성(Sur-lie)을 거쳐 풍부한 질감과 복합미를 더했습니다.

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-커터는 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 농업으로 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.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.