



‘신대륙의 과실미와 구대륙의 구조감을 동시에!’

샤토 생 미셸 컬럼비아 밸리 까베르네 소비뇽

Chateau Ste. Michelle Columbia Valley Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 워싱턴 주 > 컬럼비아 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 87% 메를로 6% 시라 1% 그 외 기타 품종 6%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	16-18℃		
테이스팅 노트	워싱턴 와인의 특징인 풍부한 과실향을 여실히 느낄 수 있으며 동시에 보르도 스타일의 와인처럼 복합적인 구조감과 부드러운 탄닌의 질감이 미각을 자극한다.		



제품설명



워싱턴 주에서 최대 면적의 와인 산지로 손꼽히는 컬럼비아 밸리는 프랑스 보르도와 같은 북위 46도에 위치하여 하루 중 17시간 가량의 풍부한 일조량을 자랑하여 ‘미국의 보르도’라고도 불리는 지역이다. 컬럼비아 밸리는 캐스케이드 산맥의 동쪽에 위치하여 사막과도 같은 건조한 기후 특성과 낮은 강수량으로 보다 집중도 있는 진한 풍미의 포도를 생산해낸다. 컬럼비아 밸리 까베르네 소비뇽은 샤토 생 미셸의 아이콘 와인으로 풍부한 과실향과 탄탄한 산도감의 생동감을 갖고 있는 반면 구대륙의 복합적인 구조감을 동시에 느낄 수 있어 단조로웠던 나파 위주의 와인에서 벗어나 미국 와인 산업에 새로운 척도를 마련한 ‘Best Value’ 와인으로 유명하다.

수상내역



2020년티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점 “Best Buy”
2019년티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 90점
2019년티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점

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