



‘가장 오래된 포도나무로 완성한 프리미엄 싱글 빈야드’

샤토 생 미셸 콜드 크릭 까베르네 소비뇽

Chateau Ste. Michelle Cold Creek Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜럼비아 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙베리, 블랙체리 등 풍부한 검은 과일류의 아로마와 감초, 초콜릿 노트와 함께 어우러져 진하지만 부드러운 부케를 형성한다.		



제품설명



콜드 크릭 싱글 빈야드는 워싱턴에서 가장 오래된 역사를 지닌 프리미엄 빈야드이다. 1972년 샤토 생 미셸 와이너리는 이곳에 포도나무를 식재하여 45년의 긴 세월 동안 60회 이상 90점+을 수상한 와인들을 생산해냈다. 고은 모래, 점토 및 자갈이 혼재된 토양으로 형성 되어 있어 집중도 높은 진한 레드 와인을 만들어 낸다. 콜럼비아 밸리의 풍부한 일조량과 사막같이 건조한 기후의 특성으로 인해 필록세라에 영향을 받지 않아 45년의 세월을 견딘 포도나무가 현재까지 남아 있는 유일한 곳이기도 하다. 샤토 생 미셸 콜드 크릭 까베르네 소비뇽은 이러한 올드바인의 노련미를 고스란히 전달하는 프리미엄 싱글 빈야드 와인이다. 풍부한 검은 과일류의 아로마가 초콜릿 노트와 함께 어우러져 진하지만 부드러운 부케를 형성한다.

수상내역



2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
 2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
 2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점

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