



‘미국 오레곤 피노 누아의 대표 주자’

에라스 피노 누아

Erath Pinot Noir

지역	미국) 오레곤		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	라즈베리, 블랙베리와 같은 풍부한 과실미가 특징이다. 오레곤 주의 전형적인 피노 누아 스타일로 넛맥 향과 입 안을 가득 채우는 과일의 향이 조화를 이루며 약간의 산미로 어떤 음식과도 매우 잘 어울린다.		



제품설명



오레곤 피노 누아는 에라스의 와인 포트폴리오 중 가장 초석이 되는 와인이다. 오레곤 주의 다양한 빈야드에서 수확한 피노 누아를 블렌딩 하여 만들어 졌으며 풍부한 과실미로 무엇보다도 피노 누아 품종 자체의 특징을 가장 잘 살려낸 와인이다. 언제 어디서든 편하게 마실 수 있는 스타일의 와인으로, 가격 대비 최고 품질의 피노 누아 와인이다.

수상내역



2022빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점 2024년 6월본 오레곤 Top Value 추천와인
 2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
 2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

와이너리



1934년에 설립된 샤토 생 미셀은 미국 와인의 기준을 세운 최초의 워싱턴 프리미엄 와인 브랜드이다. 1967년부터 유럽 전통 포도 품종으로 다채로운 스타일의 워싱턴 와인을 선보였으며, 현재 워싱턴 지역의 AVA 등급 체계의 기반이 된 혁신적인 와이너리로 유명하다. 샤토 생 미셀은 콜롬비아 밸리 AVA 지역 내 총 1,416ha의 면적을 소유하고 있으며, 워싱턴 주에서 가장 오래된 포도나무가 식재되어 있는 콜드 크릭 빈야드를 포함하고 있어 와인에서 노련미와 숙성미를 동시에 느낄 수 있다. 또한, 전 세계적으로 저명한 유럽 와인 명가들의 합작을 통해 (콜 솔라레-이탈리아 안티노리, 에로이카-독일 닥터 루젠, 테네트-프랑스 가시에르) 워싱턴 주 와인 생산지의 위상을 드높였을 뿐만 아니라 신대륙 와인의 새로운 지표를 마련하였다. 샤토 생 미셀은 총 다섯 가지의 레인지를 통해 콜롬비아 밸리가 가진 다양한 매력의 와인들을 선보이고 있다. 신대륙과 구대륙의 조화를 담아낸 ‘콜롬비아 밸리’. 풍부한 과실미가 두드러지는 ‘인디언 웰스’. 콜롬비아 밸리만의 고유한 떼루아 특성을 여실히 나타낸 콜드 크릭과 카누 리지의 ‘싱글 빈야드’ 레인지. 워싱턴이 추구하는 구대륙 스타일의 베스트 빈티지 와인인 ‘에토스’. 마지막으로 보르도 스타일의 블렌딩 와인 ‘메리티지 시리즈’로 완성되는 샤토 생 미셀의 포트폴리오는 미국의 “베스트 벨류(Best Value)” 와인으로 유명하다. 샤토 생 미셀은 단조로웠던 캘리포니아 위주의 미국 와인에서 벗어나 미국 와인 산업에 새로운 척도를 마련한 워싱턴 1위 와이너리이다.

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