



‘대한민국 최고의 소믈리에 5인이 선택한 미국 와인 No.1’

세븐 폴스 메를로

Seven Falls Merlot

지역	미국) 워싱턴주) 알루케 슬로프		
포도품종	메를로 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	짙은 루비 컬러를 지녔으며, 레드체리, 블랙베리, 블랙커런트 등 검붉은 과일 풍미와 함께 허브의 알싸한 풍미가 와인에 복합미를 더한다. 그와 함께 코코아 힌트, 리치하고 실키한 질감이 입 안 가득 퍼진다. 소프트한 탄닌은 같이 매칭하는 푸드의 풍미를 더욱 향상시켜 푸드와 페어링하여 즐기기에 더없이 훌륭한 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

#국민와인 #소믈리에추천



제품설명



세븐 폴스는 미국 워싱턴주 No.1 와이너리 생 미셀 와이너리가 워싱턴 리버 줄기를 타고 흐르는 7개의 폭포에서 영감을 받아 만든 와인이다. 워싱턴주에서 가장 무덥고 건조한 지역으로 손꼽히는 알루케 슬로프에서 재배한 메를로로 18개월 간 37% New Oak (34% French, 66% American), 63% Neutral Oak에서 숙성을 진행했다. 구운 연어, 토마토 베이스의 파스타, 스테이크 등과 최고의 페어링을 선사한다.

수상내역



2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
 2015빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점

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 협력을 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 밸류(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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.