



‘대한민국 최고의 소믈리에 5인이 선택한 미국 와인 No.1’

세븐 폴스 샤르도네

Seven Falls Chardonnay

지역	미국) 워싱턴주) 알루케 슬로프		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13℃		
테이스팅 노트	맑은 골드 컬러를 띄며, 잘 익은 배, 레몬, 라임 등의 신선한 과일 풍미와 함께 오크 숙성에서 기인한 카라멜, 버터, 브라운 슈가 등의 복합적인 풍미 또한 느낄 수 있다. 버터를 가미한 해산물과 최고의 페어링을 선사한다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 쌀 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 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 샤르도네로 9개월 간 52% French Oak, 48% American Oak에서 숙성을 진행했다. 그 결과 신선한 과일 풍미 뿐만 아니라, 버터, 카라멜 등 부드러운 유산 풍미가 가미된 샤르도네를 느낄 수 있다.

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