



‘해외가로 만나보는 미국 판매 NO.1 리슬링 브랜드’

샤토 생 미셸 컬럼비아 밸리 드라이 리슬링

Chateau Ste. Michelle Columbia Valley Riesling

지역	미국) 워싱턴 주) 컬럼비아 밸리		
포도품종	리슬링 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-12℃		
테이스팅 노트	드라이하고 청량한 스타일의 리슬링으로, 달콤한 시트러스 계열의 풍부한 과실풍미에 경쾌한 산도와 우아한 피니쉬를 보여준다. 놀라울만큼 다채로운 푸드 페어링이 가능한 와인이며, 특히 꿀과 환상의 궁합을 선보인다.		
페어링 TIP	해산물/ 채소/ 치즈/ 혼제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		



제품설명



워싱턴 주 컬럼비아 밸리는 프랑스 보르도와 같은 북위 46도에 위치하며 하루 중 17시간 가량의 풍부한 일조량을 자랑하는 ‘미국의 보르도’라고도 불리는 지역이다. 캐스케이드 산맥의 동쪽에 위치하여 사막같은 건조한 기후 특성과 낮은 강수량으로 집중도 있는 진한 풍미의 포도를 생산해내며, 한낮의 태양과 밤 사이의 추위가 반복되어 산도와 탄닌, 탄탄한 풍미를 지닌 완벽한 포도가 숙성되는 지역이다. 특히 리슬링은 고유의 산도와 과실미를 최대한 보존하도록 추운 밤에 수확한다. 컬럼비아 밸리 드라이 리슬링은 기존 리슬링보다 드라이한 맛과 경쾌한 산도로 다양한 음식들과 매칭하기에 더할나위 없는 선택이며, 2년 연속 Wine & Spirits Top 100 Value 와인으로 선정된 최고의 가성비 와인이다.

수상내역



2021빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
 2021빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 88점
 2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점

와이너리



1934년에 설립된 샤토 생 미셸은 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 미셸은 컬럼비아 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 미셸은 총 다섯 가지의 레인지를 통해 컬럼비아 밸리가 가진 다양한 매력의 와인들을 선보이고 있다. 신대륙과 구대륙의 조화를 담아낸 ‘컬럼비아 밸리’. 풍부한 과실미가 두드러지는 ‘인디언 웰스’. 컬럼비아 밸리만의 고유한 테루아 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 미셸의 포트폴리오는 미국의 “베스트 밸류(Best Value)” 와인으로 유명하다. 샤토 생 미셸은 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.