'1,200만년 전 형성된 테루아가 빚어낸 우아함과 세련미'

샤토 생 미셸 카누 릿지 까베르네 소비뇽

Chateau Ste. Michelle Canoe Ridge Cabernet Sauvignon

지역	미국 〉 컬럼비아 밸리 〉 홀스 헤븐 힐
포도품종	까베르네 소비뇽 91% 메를로 9%
알코올	14.5%
용량	750ml
시음 적정 온도	17-18℃
테이스팅 노트	복합적인 풍미들과 우아한 밸런스, 풍부하면서도 실크처럼 매끄러운 탄닌이 입 안에서 유려하게 펼쳐지는 와인이다. 1만년 이상된 빙하기 퇴적물로 구성된 토양에서 비롯된 복잡 미묘한 뉘앙스들이 와인에 심오함과 품격을 더해준다.
페어링 TIP	육류/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

카누 릿지 에스테이트는 고대 용암에 의해 1,200만년 전 형성 된 지형이다. 현무암으로 층층히 쌓인 토양은 비옥도가 낮고 배수가 용이하여 포도 나무들이 물을 찾아 깊숙이 뿌리를 내리면서 와인에 복합미를 더하게 되며, 해발고도 950m에 위치하여 풍부한 일조량과 컬럼비아 강에서 불어오는 온화한 바람이 프리미엄 와인을 재배하기에 완벽한 조건을 갖추고 있다. 1991년 샤토 생 미셸 와이너리는 이곳에 포도나무를 식재하여 30여년의 긴 세월 동안 40회 이상 90점+을 수상한 와인을 생산해내었다. 컬럼비아 밸리의 풍부한 일조량과 사막같이 건조한 기후의 특성으로 인해 필록세라에 영향을 받지 않아 긴 세월을 견딘 포도나무가 남아있는 곳이기도 하다.

샤토 생 미셸 카누 릿지 까베르네 소비뇽은 21개월간 프렌치 오크 100% (뉴 오크 비중 71%)에서 숙성시켰으며, 복합미와 우아함, 실키한 탄닌과 같은 고급 와인의 전형적 특성들을 잘 보여주고 있다.

수상내역

2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

Value)”와인으로 유명하다. 샤토 생 미셸은 단조로웠던 캘리포니아 위주의 미국 와인에서 벗어나 미국 와인 산업에 새로운 척도를 마련한 워싱턴 1위 와이너리이다.

와이너리

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

1934년에 설립된 샤토 생 미셸은 미국 와인의 기준을 세운 최초의 워싱턴 프리미엄 와인 브랜드이다. 1967년부터 유럽 전통 포도 품종으로 더 새로운 스타일의 워싱턴 와인을 선보였으며, 현재 워싱턴 지역의 AVA 등급 체계의 기반이 된 혁신적인 와이너리로 유명하다. 샤토 생 미셸은 콜럼비아 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 위승을 드높였을 뿐만 아니라 신대륙 와인의 새로운 지표를 마련하였다. 샤토 생 미셸은 총 다섯 가지의 레인지를 통해 콜럼비아 밸리가 가진 다양한 매력의 와인들을 선보이고 있다. 신대륙과 구대륙의 조화를 담아낸 ‘콜럼비아 밸리’. 풍부한 과실미가 두드러지는 ‘인디언 웰스’. 콜럼비아 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 미셸의 포트폴리오는 미국의 “베스트 밸류(Best