



‘제임스 서클링 93점! 미국 올드바인 샤르도네의 경수’

샤토 생 미셸 콜드 크릭 빈야드 샤르도네

Chateau Ste. Michelle Cold Creek Chardonnay

지역	미국 > 콜럼비아 밸리 > 콜드 크릭 빈야드		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	10-13℃		
테이스팅 노트	미국적인 스타일의 샤르도네로, 신선한 산도와 과실 풍미에 오크 숙성을 통해 얻어진 크림이한 질감과 부드러운 바닐라, 고소한 견과류와 크림의 뉘앙스가 더해져 풍미의 향연이 길게 이어진다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식		



제품설명



콜드 크릭 빈야드는 워싱턴에서 가장 오랜 역사를 지닌 프리미엄 빈야드이다. 샤토 생 미셸 와이너리는 1973년 이곳에 포도나무를 식재하여 50여년의 세월 동안 60회 이상 90점+을 수상한 와인들을 생산해냈다. 고운 모래, 점토와 자갈이 혼재된 토양에서 소출량을 최소화하여 집중도 높은 포도를 생산하며, 콜럼비아 밸리의 풍부한 일조량과 사막같이 건조한 기후의 특성으로 인해 필록세라의 영향을 받지 않아 미국 내에서 50여년의 세월을 견딘 포도나무가 현재까지 남아 있는 유일한 곳이기도 하다. 샤토 생 미셸 콜드 크릭 샤르도네는 이러한 올드바인의 노련함을 고스란히 전달하는 프리미엄 싱글 빈야드 와인이다. 10개월 간 프렌치 오크 100% (뉴 오크 비중 38%)에서 양금 위 숙성을 거쳐 특유의 크림이한 질감과 복합적인 풍미가 특징이다.

수상내역



2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 89점
 2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
 2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

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