

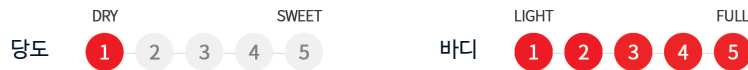


‘예술과 메리티지 와인의 만남’

## 아티스트 시리즈

Artist Series

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜롬비아 밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 56% 메를로 39% 말벡 4% 까베르네 프랑 1%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	카누 릿지의 홀스 헤븐 AVA의 포도를 사용하여 우아한 과실미와 부드러운 탄닌감을 완성 시켰다. 또한 콜드 크릭의 포도와 왈루크 슬로프 AVA도 함께 사용하여 잘 익은, 집중도 높은 붉은 과실의 풍미가 돋보인다. 5%의 뉴 아메리칸 오크와 55%의 뉴 프렌치 오크에서 21개월간 숙성시켰다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 흰 육류/ 익힌 해산물/치즈/ 훈제,염장 음식/ 매운 음식		



### 제품 설명



샤토 생 미셸 아티스트 시리즈는 와인 메이킹의 예술적인 면을 아티스트의 작품과 매칭하여 표현한 메리티지 와인이다. 1993빈티지 첫 출시 이래로 25번째 빈티지인 아티스트 시리즈 2017 빈티지는 Tony Angell 의 작품을 담았다.

어린 시절부터 조류에 관심이 있어 하던 그는 야생동물의 생태를 담은 독특한 작품들을 그려냈으며 복잡하고도 미묘한 그의 작품 세계를 통해 인류에게 또다른 메시지를 전하는 것으로 잘 알려져 있다. 이번 2017 빈티지 역시 그의 작품을 담아 하나의 예술로 완성되었으며 시선을 사로잡은 라벨이 매력적이다. 샤토 생 미셸 아티스트 시리즈는 Alden Mason, Richard Marquis, Ginny Ruffner 등 다양한 예술 분야의 거장과 콜라보레이션을 진행해 왔으며, 최고의 빈티지 해만 출시되는 보르도 블렌딩 스타일의 프리미엄 와인이다. 스페셜 레이블에 더불어 미국 ‘메리티지 블렌드’ 규정 아래 생산되고 빈티지별 25,000병이 넘지 않아 희소성을 갖춘 한정 와인이다. (2017 빈티지 생산량: 10,500병)

### 수상내역



2016빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점  
 2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점  
 2007빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점

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