'미국 컬트 와인의 새로운 사조'

알파 오메가 샤르도네

Alpha Omega Chardonnay

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 나파 카운티
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	매우 잘 익은 배, 황금빛이 도는 잘 익은 사과, 아몬드와 생강 향을 느낄 수 있으며 카라멜과 넛티한 오크 피니쉬를 동시에 느낄 수 있다. 아주 우아하게 피니쉬까지 지속되는 와인이다.
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

특히나 무더웠던 2019년 샤르도네의 신선함과 완성도를 위하여 평상시보다 조금 더 빠른 수확을 진행하였으며, 다양한 토양에서 나온 샤르도네를 블랜딩하여 만들었다. 나파밸리의 기후 조건에 걸맞는 리치하면서도 밸런스 좋은 샤르도네를 만들기 위하여 75%는 배럴에서 발효를 진행하였으며, 25%는 날카로운 미네랄리티와 신선도를 위하여 스테인리스 탱크에서 발효 진행하였다. 그 후 18개월간 오크에서 숙성을 진행하는데, 우아한 미감을 위하여 30%는 새 오크에서 70%는 한번 사용했던 오크통에서 교차 숙성을 진행하여 블랜딩하여 최상의 밸런스를 보여준다.

수상내역

2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점
2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점

와이너리

"시작과 끝" 이라는 이름을 가진 알파 오메가 와이너리는 2006년에 설립된 신생 와이너리로 유럽의 양조 기술과 신대륙이 조화를 이뤄내는 와인을 만들고자 한다. Robin과 Michelle Baggett에 의해 문을 연 와이너리는 루더포드 벤치의 Mayacam 산에 위치해 있으며 유명 와인 컨설턴트 미셸 롤랑의 영향아래 와인을 만들어 오고 있다.

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