'와인 스펙테이터가 선정한 Best Value 스파클링 와인'

도멘 생 미셸 브뤼 로제

Domaine Ste Michelle Brut Rose

지역	미국 〉 워싱턴 주 〉 콜럼비아 밸리		
포도품종	피노 누아 피노 뮈니에		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	잘 익은 딸기와 약간의 사과, 레몬 향이 감도는 아로마가 인상적이다. 드라이하지만 입 안에서 감도는 베리류의 향이 다채로움을 더하며 우아한 목넘김이 달큰하며 섬세한 피니시로 이어진다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소 /부드러운치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

도멘 생 미셸은 50년 이상의 역사를 갖고 있는 와이너리이며 워싱턴주에서 가장 큰 스파클링 와인 브랜드 중 하나이다. 프랑스의 유명한 샴페인 지구와 비슷한 북쪽 위도에 위치해 있는 콜럼비아 밸리는 워싱턴 주에서 가장 큰 면적의 AVA등급으로 지정된 곳이다. 이 지역은 포도가 성장하는 기간 동안 일조 시간이 캘리포니아 보다 약 2시간 더 길기 때문에 더욱 풍부한 향과 농축된 포도가 생산되며, 저녁의 선선한 기온은 크리스피한 산도를 지니게 한다. 도멘 생 미셸 브뤼 로제는 콜럼비아 밸리에서 수확한 피노 누아, 피노 뮈니에를 사용하여 완성한 스파클링 와인으로 잘 익은 딸기와 약간의 사과향이 감도는 아로마가 인상적이다.

수상내역

NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
NV빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 88점
NV빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 88점

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