



‘와인 스펙테이터가 선정한 Best Value 스파클링 와인’

도멘 생 미셸 브뤼 로제

Domaine Ste Michelle Brut Rose

지역	미국 > 워싱턴 주 > 콜롬비아 밸리		
포도품종	피노 누아 피노 뮌니에		
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)		



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 콜롬비아 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 콜롬비아 밸리에서 수확한 피노 누아, 피노 뮌니에를 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

와이너리



1978년 출시된 도멘 생 미셸은 워싱턴에서 가장 큰 스파클링 와인 브랜드이며 샴페인 생산방식(M thode Champenoise)과 동일한 품종으로 스파클링 와인을 생산하고 있다.

브뤼, 로제, 엑스트라 드라이 모두 ‘Best Buy’ 2만원대 스파클링 와인으로 선정 (Wine Spectator)되었으며 현재 미국 시장에서 가장 많이 판매되고 있는 No.1 스파클링 브랜드이다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.