



‘워싱턴에서 가장 뜨거운 레드마운틴 AVA를 담은 와인’

샤토 생 미셸 레드 마운틴 카베르네 소비뇽

Chateau Ste Michelle Red Mountain Cabernet Sauvignon

지역	미국) 워싱턴 주		
포도품종	카베르네 소비뇽 98% 시라 2%		
알코올	14.9%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	샤토 생 미셸 레드 마운틴을 양조한 헤드 와인 메이커 Bob Bertheau 는 레드 마운틴 카베르네 소비뇽을 잘 익은 과실의 특징과 뛰어난 아로마의 조화에 초점을 맞췄으며, 매우 뜨겁고 건조한 지역적 특징으로 인해 집중도 높은 탄닌감이 느껴지는 와인이라고 소개한다. 18개월간 프렌치 및 아메리칸 오크 숙성으로 잘 다듬어진 풍미가 느껴지며, 특히 블랙 체리의 아로마와 풍미에 다크 초콜릿 느낌, 그리고 우아한 구조감과 정제된 탄닌이 매력적이다. 소고기, 양고기 등과 특히 잘 어울리며 후추나 로즈마리를 곁들인 음식과 페어링하면 좋다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌해산물/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식 (피자,파스타외)/매운음식		



제품설명



레드 마운틴 카베르네 소비뇽은 미국에서 가장 좁고, 뜨거우면서도 건조한 기후를 가지고 있는 레드 마운틴 AVA를 한 병에 담은 와인이다. 미국 현지에서 보기 드문 떼루아를 가진 지인 레드 마운틴 AVA는 다른 지역보다 높은 기온과 많은 양의 일조량, 큰 일교차 덕분에 포도 재배에 뛰어난 조건을 가지고 있다. 레드 마운틴 카베르네 소비뇽은 이러한 지역적 특징을 담기 위해 노력한 와인으로 레이블에서 보이는 뜨거운 태양을 그대로 품은 프리미엄 와인이자, 강렬한 풍미에도 우아한 구조감과 마무리를 놓치지 않았다. 국내에는 롯데백화점 창립 42주년 기념 와인으로 첫 선을 보이게 되었으며, 현지 가격과 큰 차이가 나지 않는 합리적인 가격으로 선보이기 위해 각고의 노력 끝에 국내 소비자에게 소개하게 되었다.

수상내역



2019빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2017빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 93점

‘콜럼비아 밸리’. 풍부한 과실미가 두드러지는 ‘인디언 웰스’. 콜럼비아 밸리만의 고유한 페루아 특성을 여실히 나타낸 콜드 크릭과 카누 리지의 ‘싱글 빈야드’ 레인지. 워싱턴이 추구하는 구대륙 스타일의 베스트 빈티지 와인인 ‘에토스’. 마지막으로 보르도 스타일의 블렌딩 와인 ‘메리티지 시리즈’로 완성되는 샤토 생 미셸의 포트폴리오는 미국의 “베스트 벨류(Best Value)” 와인으로 유명하다. 샤토 생 미셸은 단조로웠던 캘리포니아 위주의 미국 와인에서 벗어나 미국 와인 산업에 새로운 척도를 마련한 워싱턴 1위 와이너리이다.

와이너리

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



1934년에 설립된 샤토 생 미셸은 미국 와인의 기준을 세운 최초의 워싱턴 프리미엄 와인 브랜드이다. 1967년부터 유럽 전통 포도 품종으로 다채로운 스타일의 워싱턴 와인을 선보였으며, 현재 워싱턴 지역의 AVA 등급 체계의 기반이 된 혁신적인 와이너리로 유명하다. 샤토 생 미셸은 콜럼비아 밸리 AVA 지역 내 총 1,416ha의 면적을 소유하고 있으며, 워싱턴 주에서 가장 오래된 포도나무가 식재되어 있는 콜드 크릭 빈야드를 포함하고 있어 와인에서 노련미와 숙성미를 동시에 느낄 수 있다. 또한, 전 세계적으로 저명한 유럽 와인 명가들의 협력을 통해 (콜 솔라레-이탈리아 안티노리, 에로이카-독일 닥터 루젠, 테네트-프랑스 가시에르) 워싱턴 주 와인 생산지의 위상을 드높였을 뿐만 아니라 신대륙 와인의 새로운 지표를 마련하였다. 샤토 생 미셸은 총 다섯 가지의 레인지를 통해 콜럼비아 밸리가 가진 다양한 매력의 와인들을 선보이고 있다. 신대륙과 구대륙의 조화를 담아낸