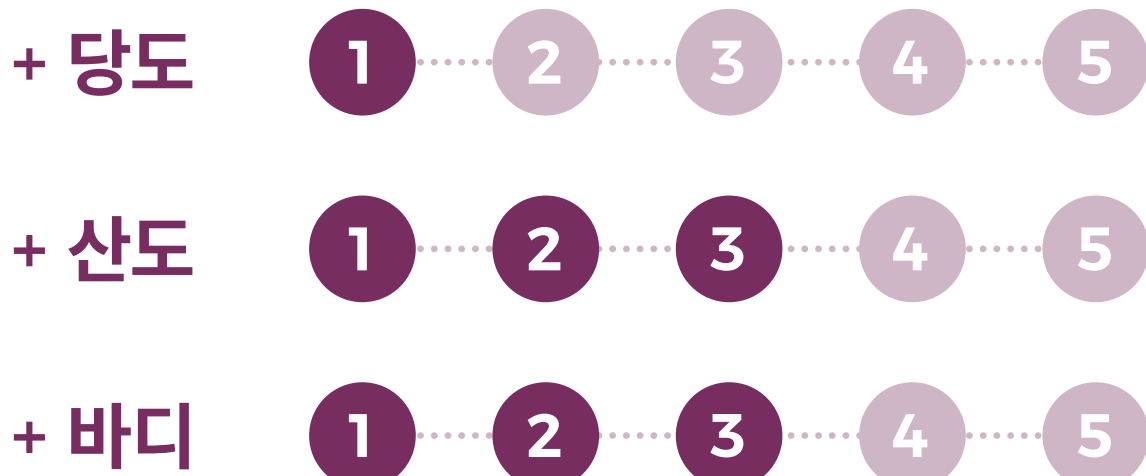




Columbia Crest H3 Chardonnay

콜롬비아 크레스트 H3 샤르도네

부르고뉴 전통 방식으로 양조한
미국 화이트 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	미국 > 워싱턴 / 콜롬비아 크레스트
Grape Variety	샤르도네 99%, 리슬링 1%
Capacity	750ml
Food Matching	크림소스, 버섯소스, 열대과일 살사 등 풍부한 맛의 소스를 곁들인 요리, 랍스터, 크랩케이크, 가리비 등의 해산물이나 닭고기, 그릴에 구운 돼지고기

Information

사과, 배의 신선한 아로마와 포도재배지의 개성을 보여주는 스모키한 아로마, 은은한 미네랄리티가 우아하고 짜릿한 맛을 선사하는 미디엄 바디의 샤르도네 와인이다. 과즙의 풍부한 맛과 프랑스산 오크에서 배어나는 크림미한 바닐라 여운과 균형을 이룬다.

엄선해서 수확한 샤르도네를 포도송이째로 즙을 내 오크 배럴에서 발효한다. 40%는 미국 및 프랑스산 새 오크통에서, 30%는 이전에 사용했던 오크통에서 발효해 복합적인 맛을 만들어낸다. 나머지 30%는 스테인리스 스틸 탱크에서 발효해 과일의 맛과 미네랄리티를 다듬어낸다. Burgoblanc, Chanson, Prise de Mousse 등 샤르도네 품종에 맞는 최상급 효모를 사용하며 6~9개월 간 매주마다 사람이 직접 막대기로 저어주는 작업을 한다.

Awards

- + **2014** | Korea Wine Challenge 2017 동메달
- + **2010** | Wine Spectator 90점(Smart Buy)
- + **2009** | Wine Advocate 89점
- + **2008** | Wine Spectator 89점, Wine Advocate 89점
- + **2007** | Wine Spectator 90점(Smart Buy)

Tip

콜롬비아 크레스트의 숨은 보석 같은 H3 시리즈는 워싱턴 주의 가장 넓은 포도재배구역(AVA) 호스 헤븐 힐(Horse Heaven Hills)의 이니셜을 따 만들었다. 캐스케이드 산맥 동쪽에 위치한 이 곳은 산맥이 태평양으로부터 불어오는 습기를 막아주고 남쪽을 향하고 있어 일조량이 좋다. 배수가 잘 되는 모래 토양은 포도나무 뿌리를 튼튼하게 해주어 와인에 깊은 맛과 향을 더한다.

H3 시리즈는 2008년 출시하자마자 세계 유수의 와인전문지, 평론가들로부터 호평을 받으며 유명세를 얻었다. 프랑스산 오크 배럴에 숙성하며 보르도, 버건디 전통 방식으로 양조해 미국 와인이지만 은근한 유럽 와인의 매력도 느낄 수 있다.