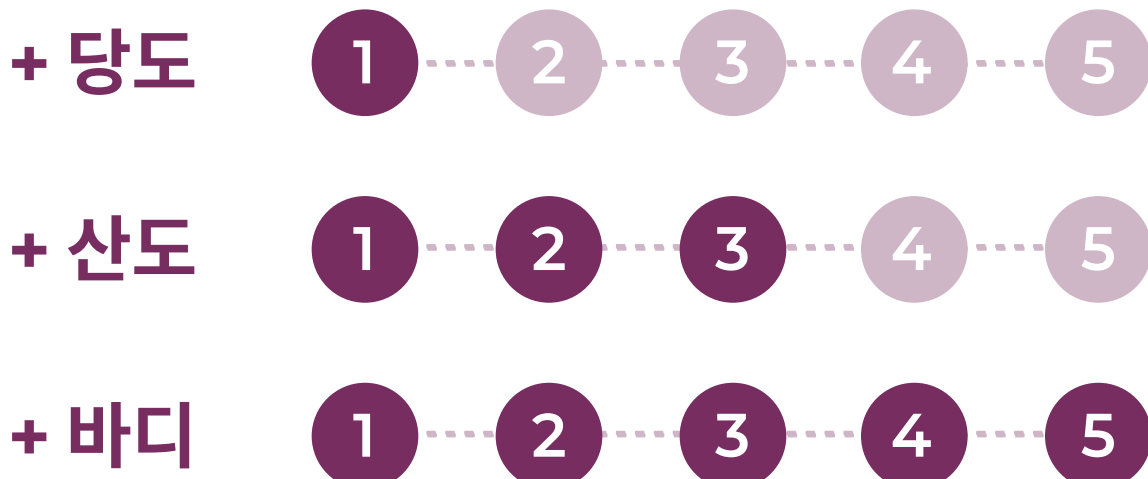




Columbia Crest H3 Merlot

콜롬비아 크레스트 H3 메를로

프랑스 보르도 전통 방식으로 양조한
미국 워싱턴의 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	미국 > 워싱턴 / 콜롬비아 크레스트
Grape Variety	메를로 90%, 블렌딩 10%
Capacity	750ml
Food Matching	돼지고기를 넣은 타코, 그릴에 구운 참치 스테이크, 혹은 담백하게 구워낸 버섯이나 야채, 토마토소스 파스타

Information

블루베리, 카시스의 진한 아로마에 약간의 담백함 향, 향신료의 은은한 힌트가 레이어된다. 감미로운 풍미가 실크처럼 부드러운 촉감을 선사하며, 입 안에서 음미하면 흙 냄새, 먼지 향, 딸기의 진한 맛이 느껴지고 집중도 높은 긴 여운을 남긴다. 30%의 포도만 으깨고 나머지는 포도송이째로 즙을 얻어내 7~14일간 포도껍질과 함께 발효해 과일 고유의 풍미를 최대한 끌어낸다. 다채로운 향과 복합적인 맛을 내기 위해 여러 종류의 효모를 사용하며 빈티지에 따라 14~18개월 간 오크 배럴에서 숙성한다. 30%는 미국 및 프랑스산 새 오크통에서, 70%는 과일 풍미를 유지하기 위해 이전에 사용했던 오크통을 사용한다.

Awards

- +2008 | Wine Spectator 90점(Smart Buy), Wine Advocate 87점
- +2007 | Wine Enthusiast 89점, Food & Wine 베스트 레드 와인, Wine Spectator 91점(Smart Buy, 2010년 100대 와인 중 43위)

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.