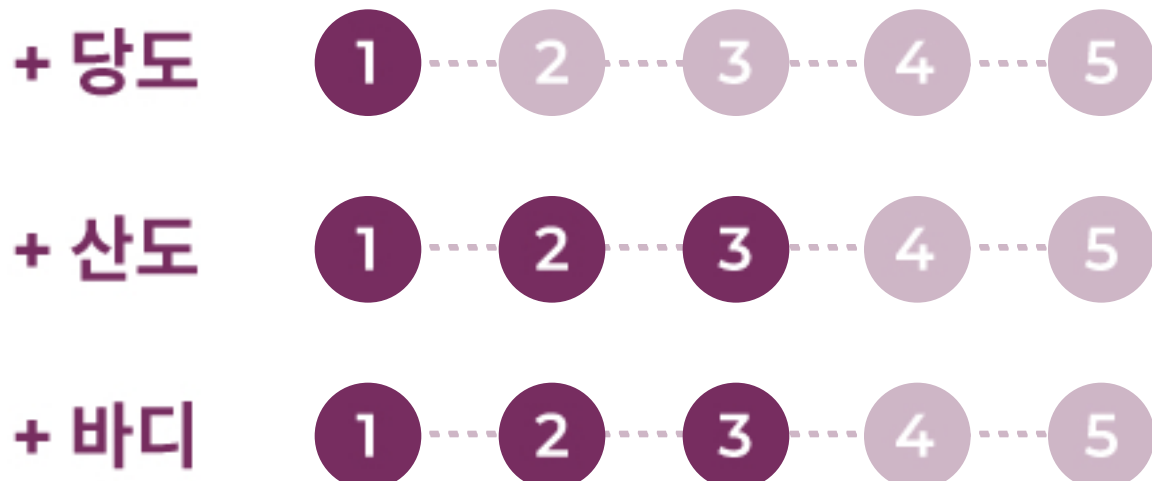




Saint-Clair Pioneer Block Marlborough
Sauvignon Blanc

생클레어 파이오니어 블락 소비농 블랑

말보로 싱글빈야드 혁신
파이오니어 블록



Point

- 세심한 구획별 관리와 품질을 추구
- 부드럽게 어우러진 과일 맛, 깔끔한 산미가 특징
- 관자요리, 신선한 해물요리와 잘 어울리는 와인

Type	화이트 와인
Country / Winery	뉴질랜드 > 말보로 / 생클레어
Grape Variety	소비농 블랑 100%
Capacity	750ml
Food Matching	레몬을 살짝 뿌린 관자요리나 생선 등 신선한 해물요리, 부드러운 치즈, 샐러드

Information

밝은 벚꽃색을 띠고 있으며 자몽, 레몬 제스트, 연둣빛 사과 등 상큼한 과일 향과 함께 허브 향이 느껴진다. 부드럽게 어우러진 과일 맛이 입 안을 가득 채우며 깔끔한 산미와 함께 긴 여운을 남긴다. 맛과 향이 전체적으로 풍부하고 농도 짙은 스타일을 추구한다. 포도수확 후 즉시 부드럽게 압착해 선별한 효모와 함께 스테인리스 스틸 탱크에서 저온 발효한다. 포도는 모두 블렌하임(Blenheim) 동쪽, 바닷가와 가까운 벨 블록(Bell Block) 싱글 빈야드에서 재배했으며 이곳은 말보로 지역 평균보다 서늘한 기후를 지녀 포도가 천천히 익는다. 과일 고유의 향과 맛을 살리기 위해 기온이 서늘한 저녁에 수확했다.

Awards

- 2016 : Korea Wine Challenge 2017 금메달 (Block 20)
- 2014 대한민국 주류대상 신대륙 화이트 와인 대상 (Block 21)
- 2012 : Wine Spectator 89점, Korea Wine Challenge 2015 금메달 (Block 21)
- 2011 : Wine Spectator 89점, NZ International Wine Show 2011 금메달 (Block 21)

Tip

| 뉴질랜드는 길고 좁은 두 개의 섬으로 이루어져 있으며, 신대륙 생산국 중 가장 서늘한 기후를 갖고 있다. 특히 남쪽 섬의 말보로(Marlborough) 지역은 낮동안 뜨겁고 강한 햇볕 아래 있다가 선선한 밤시간, 긴 성장기간을 지나 우아하고 복합적인 풍미의 와인을 생산한다.