



Marcassin Chardonnay

마카신 샤르도네

소노마 코스트 최상급의
포도만으로 양조한 부티크 와인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	화이트 와인
Country / Winery	미국 > 캘리포니아 / 마카신
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	신선한 샐러드, 스시, 소스가 진하지 않은 해물요리, 담백하게 요리한 닭고기 요리

Information

시트러스, 헤이즐넛, 사과 꽃, 레몬 오일, 오렌지 마멀레이드의 다채로운 아로마와 함께 촘촘한 레이어의 풍부한 맛을 즐길 수 있는 와인이다. 미네랄리티로 연결되는 습한 조약돌의 향과 생기 넘치는 산미, 긴 여운이 느껴진다.

해가 뜨기 전 새벽에 수확한 포도는 온도조절이 되는 트럭으로 운반해 송이 째 즙을 얻어 자연효모로 발효한다. 효모찌꺼기와 함께 6~8개월 두고 숙성한다. 새 오크 배럴에서 12개월 숙성했지만 마카신 샤르도네에서는 과도한 오크 터치는 전혀 느껴지지 않는다. 정제나 여과, 저온 안정화 과정을 거치지 않고 병입하기 때문에 자연적으로 생성되는 크리스탈이 종종 발견된다.

Awards

+ 2013 | Robert Parker 100점

Tip

수확연도로부터 12~15년 더 두고 숙성하면 마치 부르고뉴의 그랑 크뤼 와인과 같은 우아하고 성숙한 면모를 보여준다.