



Nicholson Jones Cellars Chardonnay

니콜슨 존스 셀러 샤르도네

프랑스 출신 와인메이커가 만드는
최고급 캘리포니아 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 / 니콜슨 존스 셀러
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	신선한 샐러드, 스시, 소스가 진하지 않은 해물요리, 담백하게 요리한 닭고기 요리

Information

잘 익은 백도, 사과, 배 그리고 레몬 커드의 노즈에 파인애플, 생크림의 노트가 느껴진다. 잘 익은 과일의 풍미에 신선한 산미, 미네랄 캐릭터가 더해져 와인의 뼈대를 만들어준다. 마치 잘 만든 그랑 크뤼 샤블리 와인과 같은 점도와 무게감, 균형감을 갖춘 와인이다.

카네로스의 “Dolly” 빈야드에서 직접 재배한 샤르도네 100%로 양조한다. 나파에서도 서늘한 축에 속하는 카네로스에 위치한 이 빈야드는 돌이 많은 언덕 위에 있으며 20년 넘는 수령의 올드 바인들이 자라고 있다.

스테인리스 스틸 탱크에서 저온발효 후 7개월 간 숙성했다. 포도밭의 포도에서 얻어낸 자연효모만을 사용하며 오크 배럴은 전혀 사용하지 않는다. 젯산발효를 하지 않아 잘 익은 샤르도네 포도의 순수하고 신선한 캐릭터를 그대로 즐길 수 있다.

Tip

연간 3백 여 케이스만 생산하며, 빈티지로부터 5년 이상 거뜬히 숙성할 수 있는 잠재력을 지닌 와인이다.