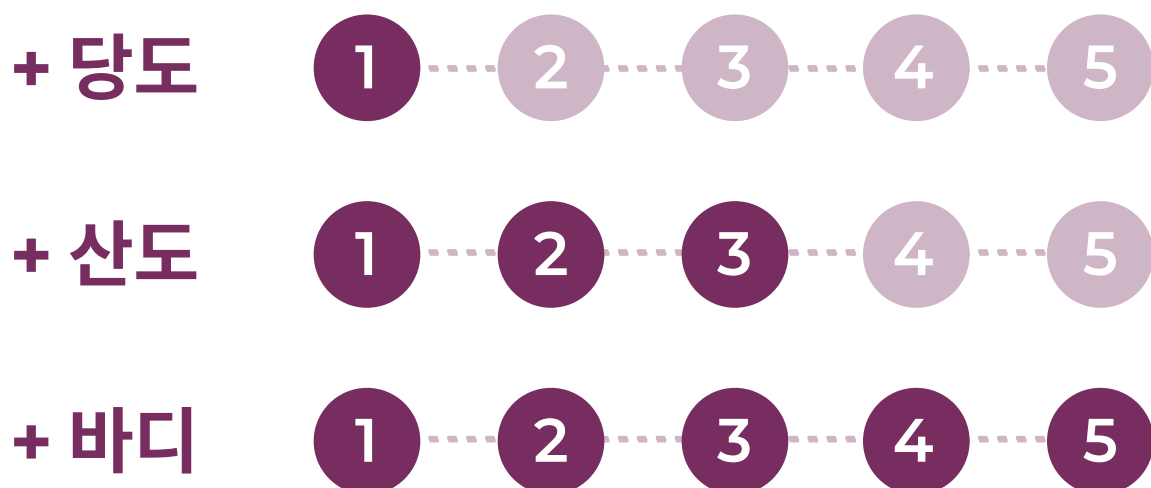




Columbia Crest H3 Cabernet Sauvignon

콜롬비아 크레스트 H3 까베르네 소비뇽

프랑스 보르도 전통 방식으로 양조한
미국 워싱턴의 와인



Type	레드 와인
Country / Winery	미국 > 워싱턴 / 콜롬비아 크레스트
Grape Variety	까베르네 소비뇽 77%, 메를로 21%, 까베르네 프랑 2%
Capacity	750ml
Food Matching	볼로네제와 같이 토마토소스가 들어간 음식이 와인의 산미와 잘 어울리며, 북경오리나 간장소스로 졸인 돼지고기 등 기름진 음식, 살짝 감미가 도는 중국요리와의도 잘 맞는다.

Information

까베르네 소비뇽 특유의 진한 과일 향에 다크초콜릿을 입힌 체리처럼 달콤쌉쌀한 아로마와 홍차, 삼나무의 힌트가 느껴진다. 카시스의 진한 과일 맛과 이국적인 향신료 뉘앙스를 갖고 있으며 실크처럼 부드러운 질감, 섬세하게 다듬어진 탄닌의 긴 여운을 즐길 수 있다.

20%의 포도만 으깨고 나머지는 포도송이째로 즙을 얻어내 6~10일간 포도껍질과 함께 발효해 과일 고유의 풍미를 최대한으로 끌어낸다. 다채로운 향과 복합적인 맛을 내기 위해 여러 종류의 효모를 사용하며 빈티지에 따라 14~18개월 간 오크 배럴에서 숙성한다. 40%는 미국 및 프랑스산 새 오크통에서, 60%는 과일 풍미를 유지하기 위해 이전에 사용했던 오크통을 사용한다.

Awards

- +2015 | Korea Wine Challenge 2017 금메달
- +2010 | Wine Spectator 90점
- +2009 | Wine Spectator 90점, Smart Buy
- +2008 | Wine Advocate 89점
- +2007 | Wine Advocate 87점, Wine Spectator 90점 (Top 100 Value of the year)
- +2006 | Wine & Spirits 91점

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.