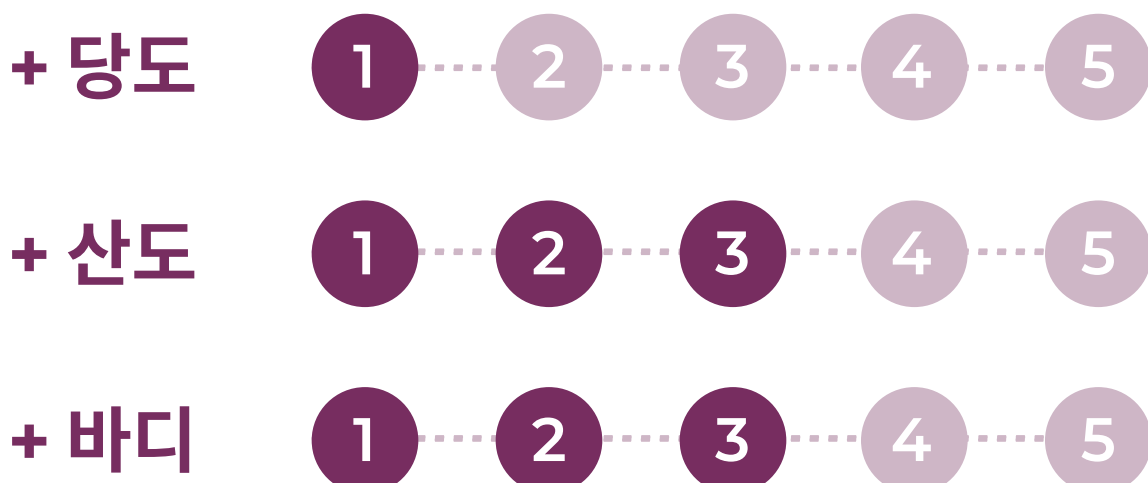




Cono Sur 20 Barrels Chardonnay

코노수르 20배럴 샤르도네

손으로 수확한 포도로만 만드는 한정생산 와인



Type	화이트 와인
Country / Winery	칠레 > 카사블랑카 밸리 / 코노수르
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	돼지고기, 양고기 등 기름진 육류요리나 치킨, 오리 등의 가금류 요리, 훈제치킨을 넣은 파스타, 연어 스테이크, 부드러운 체다 치즈, 염소치즈, 해산물 샐러드

Information

연둣빛이 감도는 노랑색을 띠고 있으며 자몽, 라임의 산뜻하고 달콤한 과일 향과 우아한 흰 꽃 아로마, 토스티한 오크와 아몬드 향이 차례로 레이어된다. 입 안에서 집중도 높은 과일 풍미와 일정 수준의 산미, 입맛을 돋우는 미네랄리티가 잘 만든 고급 화이트 와인의 특성을 보여준다.

손으로 수확한 포도로 양조해 90%는 프랑스산 새 오크배럴에서, 10%는 달걀 모양의 콘크리트 통에서 8개월 숙성한다.

Awards

- +2015 | Korea Wine Challenge 2016 은메달, Wine Advocate 91점
- +2014 | Among the Best Chardonnays -Descorchados 2016 92점, JamesSuckling.com 93점, Japan Wine Challenge 금메달, Korea Wine Challenge 2015 금메달
- +2013 | Six Nations Wine Challenge 금메달 2개, Descorchados 93점, Japan Wine Challenge 은메달, Korea Wine Challenge 2014 금메달
- +2012 | Sakura Japan Women’s Wine Awards 금메달 2개, Descorchados 92점, Korea Wine Challenge 2013 장려상
- +2010 | Korea Wine Challenge 2012 금메달
- +2009 | Korea Wine Challenge 2011 동메달
- +2007 | Korea Wine Challenge 2009 동메달

Tip | 코노수르 20배럴 시리즈는 1996년 최고의 피노 누아를 엄선해 20배럴 분량만 한정적으로 만들며 탄생한 ‘리미티드 에디션’ 브랜드다. 세계적인 성공을 거둔 후 포도품종을 확대해 현재는 까베르네 소비뇽(1997년 론칭), 메를로(1998년 론칭), 샤르도네(2002년 론칭), 소비뇽 블랑(2005년 론칭), 시라(2008년 론칭) 등 다양한 버전을 선보이고 있다.