

Lingua Franca, AVNI Chardonnay

링구아 프랑카, 아브니 샤르도네



생산자 Lingua Franca
품종 샤르도네(Chardonnay) 100%
등급 AVA Willamette Valley
생산지 윌라메트 밸리(Willamette Valley), 오리건(Oregon), 미국

BODY ● ● ● ● ●
SWEET ● ● ● ● ●

수상 **2025/2024 James Suckling - 92점(Vint.2023/2022)**
2024 Decanter - 93점(Vint.2022)
2023 Wine Enthusiast - 93점(Vint.2021)
2023 Jeb Dunnuck - 93점(Vint.2021)
2023 Wine Advocate - 95점(Vint.2019)

- 2022년 Avni Chardonnay의 포도는 지역 여러 산지에서 공급되는데, 얇은 화산 토양에서 자란 포도가 주를 이루고 생사지로는 Eola-Amity Hills와 Lingua Franca의 Bunker Hill Estate 포도원 근처, Chehalem 산맥, Yamhill Carlton 및 해양 퇴적물이 있는 Van Duzer Corridor의 독특한 지역이 포함된다. (Clone CH76)
- 압착 전 분쇄된 2.5%를 포함하여 전체 클러스터 압착 후 평균 24시간 동안 탱크에 침전물을 가라앉힌다. 이후 야생 효모로 배럴에서 발효가 완료되면 26%는 뉴 600리터 용량의 편천, 74%는 뉴 트럴 대형 우드 통 그리고 올드 프랑스산 오크 편천과 바리끄에 11개월간 리 숙성시킨다. 1차 발효 및 말로락틱 발효가 각 배럴에서 완료되면 와인은 밀폐된 탱크에 블렌딩되어 6개월간 리(lees) 숙성을 거친 후 병입된다. 이 지역의 자연적인 산미는 노동 집약적인 배럴 발효와 숙성, 그리고 자연적인 말로락틱 발효로 부드럽게 완성된다.

- Color 밝은 옐로우 컬러
- Aroma 미네랄, 감귤류, 흰 꽃 아로마에 향신료 레이어가 더해져 복합적
- Palate 밸런스가 좋은 와인은 생동감이 넘치며 라운드하고 깔끔한 피니쉬가 인상적
- Pairing 게, 랍스터, 조개, 굴, 세비체 등
- Serving Temp. 13°C