

Lingua Franca, Bunker Hill Chardonnay

링구아 프랑카, 벙커 힐 샤르도네



생산자 Lingua Franca

품종 샤르도네(Chardonnay) 100%

등급 AVA Willamette Valley

생산지 윌라메트 밸리(Willamette Valley), 오리건(Oregon), 미국

BODY ●●●●●

SWEET ●●●●●

수상 2025 James Suckling - 93점(Vint.2023)

2024 미-일 정상회담 만찬주 선정(Vint.2021)

2024 Wine Advocate - 94+점(Vint.2021)

2023 Jeb Dunnuck - 98점(Vint.2021)

2023 Wine Spectator - 93점(Vint.2021)

2023 Wine Advocate - 96점(Vint.2019)

2018 Wine Spectator TOP 100 - 34위(Vint.2016)

Wine Spectator
TOP 100

➤ Bunker Hill 샤르도네는 동쪽에서 윌라멧 강이 내려다보이는 해발 650~700피트 높이의 Salem Hills에 있는 올드 바인에서 수확된다. 이곳의 화산 토양은 특히 깊이가 얇고 바위가 많아 미네랄 성분이 풍부해 수년 동안 발전 잠재력이 와인을 만든다. Bunker Hill은 South Salem Hills에 있는 Bunker Hill Estate 포도원에서 100% 공급되며 가장 오래된 포도 공급지 중 하나로 이는 오레곤의 가장 초기 디종-클론 재배지 중 하나이다.

➤ 포도는 와인의 신선함과 텐션을 극대화하기 위해 최적의 시기에 수확된다. 전체 클러스터를 압착하여 평균 24시간 동안 탱크에 침전시키고, 다양한 통에서 얻은 새 600리터 편천 22%와, 올드 프렌치 오크 바리크 78%를 발효 후 11개월 동안 숙성시킨다. 말로락틱 발효가 각 배럴에서 완료되면 와인은 밀폐된 탱크에 블렌딩되어 5개월간 리(lees) 숙성을 거친 후 병입된다.

· Color 페일 옐로우-그린 컬러

· Aroma 부싯돌, 건초, 신선한 허브, 레몬 제스트 및 노란색 꽃의 미네랄 향

· Palate 섬세하고 깔끔한 맛이 나며, 은은한 레몬 향과 부드러운 마무리가 특징

· Pairing 홍합, 게, 가재, 버터를 곁들인 랍스터, 클래식한 연어 요리 등

· Serving Temp. 13°C