

Lingua Franca, Estate Chardonnay

링구아 프랑카, 에스테이트 샤르도네



생산자 Lingua Franca
품종 샤르도네(Chardonnay) 100%
등급 AVA Eola-Amity Hills
생산지 에올라 아미티 힐즈(Eola-Amity Hills), 윌라메트 밸리(Willamette Valley), 오리건, 미국

BODY ●●●●●

SWEET ●●●●●

수상 2025 James Suckling - 94점(Vint.2023)
2024 James Suckling - 93점(Vint.2022)
2024 Jeb Dunnuck - 94점(Vint.2022)
2024 Wine Spectator - 94점(Vint.2022)

- 2023년산 Estate Chardonnay는 다층적인 매력을 지닌 와인이다. 풍부한 풍미와 탄탄하면서도 긴 장감 있는 질감을 동시에 갖추고 있다. Larry Stone 이 2012년 처음 식재한 오리지널 블록의 포도로 양조하며, 2023년 빈티지에서는 균형감과 풍부한 풍미, 뛰어난 숙성도를 갖춘 과실을 완성한다.
- 포도는 포도밭에서 선별 후 손수확한다. 77%는 송이째 압착하고 23%는 제경 후 압착한다. 평균 24시간 탱크 침전 후 야생 효모로 배럴 발효한다. 25% 새 프렌치 오크 편천과 75% 사용한 프렌치 오크에서 숙성한다. 말로락틱 발효는 자연적으로 진행된다. 이후 리(Lees)와 함께 11개월 숙성한 뒤, 병입 전 탱크에서 추가로 5개월 숙성한다.

- Color 그린 하이라이트의 빛나는 옐로우
- Aroma 부싯돌을 연상시키는 미네랄리티와 굴 같은 짭조름한 바다 내음
- Palate 조개껍질을 연상시키는 미네랄리티와 노란 꽃, 화이트 스모크, 청사과 풍미가 이어진다. 생동감 있는 산도와 탄탄한 구조감, 긴 여운이 돋보이는 뛰어난 샤르도네 와인
- Pairing 버터 소스 조개요리, 해산물 파스타, 빠에야. 디종-딜 마요네즈를 곁들인 찐 채소, 레몬 & 허브 요리, 레몬 로스트 치킨 등
- Serving Temp. 13°C