



‘미국 나파 밸리의 뿌이약’

필립 토그니 나파밸리 까베르네 소비뇽

Philip Togni Napa Valley Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 메를로 까베르네 프랑 쁘띠 베르도		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	기분 좋은 미네랄감과 베리의 과실의 맛이 어우러지고 균형잡힌 탄닌과 산도가 어우러져 벨벳같이 부드러운 질감을 선사함		



제품설명



프랑스산 오크통에서 22개월 간 숙성 후 출시되는 필립 토그니 나파밸리 까베르네 소비뇽은 캘리포니아산 까베르네 와인 중에서 가장 풍미가 풍부하고 복합적이다. 장기 숙성에도 용이하여 1983년 첫 빈티지도 아직 젊은 상태에 남아있다.

수상내역



2021 빈티지 99점
2021 빈티지 디칸터 Decanter 100점
2021 빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 96점 "24년 6월본 스펙테이터 셀렉션의 최고점을 97점으로 총 3개 아이템 有"

와이너리



미국 컬트와인의 선구자로 잘 알려진 필립 토니 (Philip Togni)에 의해 1983년 나파밸리의 스프링 마운틴에서 설립된 와이너리로서 Cabernet Sauvignon과 Sauvignon Blanc으로만 와인을 생산하던 초창기와는 달리 현재에는 여러 품종을 블렌딩하여 와인을 생산하고 있으며, 나파밸리에서 마고 스타일의 블렌딩을 통해 와인을 생산하는 것으로 잘 알려져 있다.
필립 토니의 와인은 프랑스의 뿌이약과 같이 강건하고 마고 와인과 같이 균형미가 뛰어난 와인으로 잘 알려져 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.