'캘리포니아의 오존'

포맨 나파밸리 까베르네 소비뇽

Forman Napa Valley Cabernet Sauvignon

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 나파 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 75% 까베르네 프랑 18% 메를로 4% 쁘띠 베르도 3%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블루베리와 라즈베리의 생생한 아로마와 함께 바닐라, 토스티, 담배등의 부케를 보인다. 감미로운 느낌의 탄닌과 함께 깔끔한 산도가 입안 가득 퍼지는 미디엄 풀바디의 와인.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

짙은 루비퍼플의 아름다운 보르도타입의 와인으로 숙성되면서 charcoal, creme de cassis, cedar, and spice box 를 느낄 수 있으며 상당히 산뜻하다. 와인메이커의 목표는 Haut-Brion or Ausone의 캘리포니아 버전을 만드는 것으로, white flowers, black fruits, and crushed rocks 의 부케를 가진다. 풀바디의 와인으로 풍부하며, 강하고, 인상적이며 굉장히 깔끔한 풍미를 보여준다.

수상내역

2015빈티지 96점
2015빈티지 로버트 파커 Robert Parker 92점
2014빈티지 로버트 파커 Robert Parker 95점

와이너리

현 오너인 Ric Forman은 스털링 빈야드의 설립자이자 와인 메이커로 활동하였으며, 이후 뉴튼 빈야드, 덕혼 빈야드등 캘리포니아, 나파등을 포함 유수의 와이너리 설립에 도움을 주었다.
캘리포니아의 살아 있는 전설로도 불리우는 릭 포맨은 1979년 Saint Helena 지역의 화산지대인 Howell 산 인근에 포맨 와이너리를 설립하여 우아하고 아름다운 보르도 타입의 와인을 만들기 시작하였으며,
잘 짜여진 구조감과 우아함을 간직한 최상급의 와인으로 여러 비평가들에 의해 캘리포티아의 오존 혹은 오브리옹이라 평가받고 있다.

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