



‘미국 캘리포니아 샤르도네 스페셜리스트의 역작’

라미 하이드 빈야드 샤르도네

Ramey Hyde Vineyard Chardonnay

지역	캘리포니아 > 나파 밸리 > 카르네로스		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	화이트 와인 치고는 목직한 바디감과 높은 알코올 도수, 복숭아와 바나나와 같은 열대 과일 풍미를 받쳐 주는 두드러진 오크 터치, 헤이즐넛, 버터 풍미를 지닌 하이 퀄리티 캘리포니아 나파 밸리 샤르도네 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 샐러드/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식		



제품설명



나파 밸리 내 카르네로스에 위치한 하이드 빈야드라고 하는 싱글 빈야드에서 100% 생산된 샤르도네이다. 이 빈야드는 태평양으로부터 찬 해류의 영향을 받아 한여름 동안에도 비교적 서늘한 기온을 유지해 샤르도네 재배를 위한 최고의 빈야드로 꼽힌다. 신선한 과일 풍미를 살리기 위해 서늘한 밤 사이에 수확한 포도 송이 전체를 압착하며, 부드러운 풍미를 발현하기 위한 장기간 동안 유산 발효를 진행한다. 그 후 약 20개월 간 22% New French Oak 통에서 숙성을 진행하며, 따로 필터링을 진행하지 않은 채 바로 병입한다. 이 와인은 Robert Parker로부터 93점 (2015), Wine Enthusiast로부터 94점 (2014), Wine Spectator TOP 7(2016) 등 유수의 와인 전문 매체로부터 고득점을 받은 와인이다.

수상내역



2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 99점
2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 98점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 100점 TOP 100 선정

와이너리



라미 와인 셀라는 미국 캘리포니아 샤르도네 생산자로 손꼽히는 데이비드 라미 (David Ramey)와 그의 아내 카를라 (Carla) 여사가 1996년에 설립한 와이너리이다. 비교적 짧은 와이너리 역사에 비해 그동안 이 와이너리는 "캘리포니아 최고의 샤르도네 생산자", "캘리포니아에서 가장 존경 받는 와인 메이커 선정", "미국 최고의 와이너리 선정" 등 와인 스펙테이터, 디캔터 지 등 유수의 와인 전문 매체로부터 꾸준히 미국 캘리포니아 최고의 샤르도네 스페셜리스트로 인정 받고 있다. 뿐만 아니라 캘리포니아 내 나파 밸리, 소노마 카운티, 러시안 리버 밸리 등 다채로운 다양한 지역에서 각 지역의 떼루아를 여실히 담은 샤르도네를 비롯한 피노 누아, 카베르네 소비뇽 등 다채로운 와인을 생산해 내고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.