



‘미국 캘리포니아 샤르도네 스페셜리스트의 역작’

라미 울지 로드 빈야드 샤르도네

Ramey Woolsey Road Vineyard Chardonnay

지역	캘리포니아 > 소노마 > 러시아안 리버 밸리		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃		
테이스팅 노트	복숭아, 살구 등 핵과 풍미 함께 나타나, 망고와 같은 열대 과일 풍미도 발현한다. 이를 받쳐 주는 두드러진 오크 터치, 버터, 크림 등 유산 발효를 통한 복합적인 풍미도 함께 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 샐러드/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식		



제품설명



이 와인이 생산되는 울지 로드 빈야드는 현재 미국 내 유명 가문인 마티벨리 가문에 속해 있다. 포도 나무는 한 그루 당 약 1-2m 정도의 간격으로 식재되어 있으며, 상대적으로 서늘한 기후에 노출 되어 있어 최고의 샤르도네 재배지로 유명하다. 포도 송이 껍질 압착을 진행하며 부드러운 풍미 발현을 위해 유산 발효 과정을 거친다. 그 후 약 19개월 간 20% New French Oak 통에서 숙성하며, 별도의 여과 과정 없이 바로 병입이 진행된다.

수상내역



2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 97점
 2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 96점
 2019빈티지 로버트 파커 Robert Parker 96점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.