



‘미국 캘리포니아에서 가장 주목 받는 생산자, 데이비드 라미’

라미 클라레 나파 밸리

Ramey Claret Napa Valley

지역	캘리포니아 > 나파 밸리		
포도품종	카베르네 소비뇽 75% 메를로 20% 말벡 4% 시라 1%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙커런트, 블랙베리 등 지배적인 검은 과일 풍미와 함께 토스트, 삼나무 등 오크 풍미가 더해졌다. 이와 함께 가죽, 흙 등 숙성에서 오는 복합적인 풍미도 느낄 수 있다.		



제품설명



이 와인은 카베르네 소비뇽 75%, 메를로 20%, 말벡 4%, 시라 2%, 뿌띠 베르도 2% 블렌딩된 와인이다. 즉, 미국에서 생산하는 전형적인 보르도 스타일 와인이다. 더욱 부드러운 텍스처 발현을 위해 배럴 내에서 유산 발효를 진행하며, 약 12개월 French & American 오크 배럴에서 숙성 과정을 거친다. 병입 직전 달걀을 활용한 천연 정제 과정을 거친 후 별도의 필터레이션 없이 병입이 진행된다.

수상내역



2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
2014빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2013빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점

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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.