



'가장 나파밸리스러운 나파 와인'

나파 셀라 카베르네 소비뇽

Napa Cellar Cabernet Sauvignon

지역	캘리포니아 > 나파 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15°C		
테이스팅 노트	나파셀러 까베르네 소비뇽은 Atlas peak, Spring mountain에서 수확 된 91%의 까베르네 소비뇽과 9%의 멜롯을 블렌딩한 와인으로, 선선한 아침에 수확한 포도를 10-16일간 침용한 뒤 프렌치 오크에서 젖산 발효 과정을 거친 뒤 출시 된다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제,염장 음식/ 매운 음식		



제품설명



1976년, 파리에서 나파밸리 vs 보르도 & 버건디 비교 테이스팅에서 나파가 우승하며 와인업계에 나파가 큰 돌풍을 일으키던 해에 설립 된 와이너리로, 리치하고 버터처럼 부드러운 샤르도네 생산에 성공하며 미국에서 가장 인기있는 스타일의 와인을 생산한다는 인지도를 얻었다. 2006년 가장 나파스러운 와이너리를 찾고 있던 글로벌 그룹 트린체로 패밀리에 인수되며 그 전통을 이어나가고 있다.

수상내역



2021빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
 2017빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점
 2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점

와이너리



1976년, 파리에서 나파밸리 vs 보르도 & 버건디 비교 테이스팅에서 나파가 우승하며 와인업계에 나파가 큰 돌풍을 일으키던 해에 설립 된 와이너리로, 리치하고 버터처럼 부드러운 샤르도네 생산에 성공하며 미국에서 가장 인기있는 스타일의 와인을 생산한다는 인지도를 얻었다. 2006년 가장 나파스러운 와이너리를 찾고 있던 글로벌 그룹 트린체로 패밀리에 인수되며 그 전통을 이어나가고 있다.

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