



‘가장 나파밸리스러운 나파 와인’  
**나파 셀라 피노누아**  
 Napa Cellar Pinot Noir

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 카운티		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	14.2%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	잘 익은 체리와 달콤한 타바코, 라즈베리와 약간의 스파이시한 향이 어우러진 아로마가 매력적이며 잘 익은 신선한 체리의 맛과 와인의 산도가 적절히 조화를 이루어 신선한 과실의 맛을 여실히 보여주는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 매운 음식		



제품설명



나파 셀라 피노 누아는 San Pablo Bay와 가까운 나파 밸리 남부에서 생산된 피노누아로 만들어지는데, 해양 기후의 영향으로 복합미와 풍부한 미네랄, 자연스러운 산도가 특징인 와인이다. 와인은 6-9일 간 침용 과정을 겪고, 프렌치 오크에서 9개월 간 숙성된다.

수상내역



2021 빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점  
 2019 빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 90점

와이너리



1976년, 파리에서 나파밸리 vs 보르도 & 버건디 비교 테이스팅에서 나파가 우승하며 와인 업계에 나파가 큰 돌풍을 일으키던 해에 설립된 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, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.