



‘로버트파커에게 고평가를 받은 나파밸리의 라이징 스타’

## 레비 맥클레란 까베르네 소비뇽

Levy & McClellan Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 카운티
포도품종	까베르네 소비뇽 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	볼드하고 파워풀한 스타일이며 검은 과일 아로마가 진한 편이다. 와인의 드라이한 맛과 파워풀하면서도 섬세하게 다듬어진 탄닌, 작은 사이즈로 길러진 포도 고유의 응축된 맛을 보여준다. 과즙 맛이 풍부하면서도 탄닌, 산미의 균형감이 훌륭해 긴 숙성잠재력을 보장한다.
페어링 TIP	붉은 육류/ 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)



### 제품설명



마야카마 산맥 발치에 위치한 레비 맥클레란 포도밭의 특성을 그대로 반영해 만든 와인이다. 포도 수확, 발효가 끝난 후 배럴 테이스팅을 하며 가장 최상급의 원액이 레비 맥클레란이 된다.

### 수상내역



2015빈티지 로버트 파커 Robert Parker 99점  
 2013빈티지 로버트 파커 Robert Parker 100점  
 2012빈티지 로버트 파커 Robert Parker 98점

### 와이너리



레비 맥클레란(Levy & McClellan)은 2004년 설립된 나파의 신생 와이너리 중 하나로서, 최근 핫하게 떠오르는 컬트와인으로 주목받고 있다.

남편인 오랜 양조 경험을 가진 밥 레비(Bob Levy)와 SLOAN, BLANKIET 등의 최고급 와이너리에서 컨설팅 작업을 수행한 그의 아내 마샤 맥클레란(Martha McClellan) 듀오로 설립되었으며 로버트파커로 부터 비싼 가격이지만 아무도 퀄리티에 대해서 의심하지 않을만큼 최고급 와인을 생산하며, 나파밸리의 성장을 대변할 수 있는 와인이라는 평가를 받은 바 있다.

양조 책임을 맡고 있는 밥 레비는 미국와인의 거장이라 불리는 로버트 몬다비의 현 오너 팀 몬다비(Team Mondavi)와 함께 와인 양조를 배운 동문이기도 하다. 이후 나파 와의 전설적인 와인메이커이자 나파 와인의 아버지라 불리는 필립 토그니 밑에서 와인 메이킹을 사사 받았으며 할란 에스테이트(Halan Estates)의 빌 할란과 함께 일하기도 했다. BOND Estate의 설립 당시 빌 할란과 함께 실질적인 와인메이커로서 본드의 성공에 숨은 주역이기도 하다.

레비 맥클레란의 와인은 나파밸리에서 가장 높은 가격대를 형성하고있다.

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