



‘레이크 카운티의 100% 유기농 인증 와이너리의 와인’

쉐넷 릿지 까베르네 소비뇽

SHANNON RIDGE CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 레이크 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.8%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15°C		
테이스팅 노트	퇴폐적인 블랙베리와 말린 크랜베리의 팔레트 그리고 후추의 스파이스한 향이 더해지면서 삼나무, 구운 오코향이 긴 여운을 주는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)/매운음식		



제품설명



쉐넷 릿지 와인은 레이크 카운티의 높은 고도에 위치한 특별한 3개의 지역 (하이밸리, 레드힐, 빅 밸리)에서 재배된 포도로 양조된다. 지속가능한 포도밭을 목표로 하고 있는 쉐넷패밀리의 와인답게 100% 유기농 인증을 받은 포도밭에서 자연 친화적인 방식으로 재배된다. 쉐넷 릿지와와 와인들은 탄탄하고 볼드한 캐릭터를 갖고 있어 모든 음식과 잘 어울리는 맛과 향을 지니고 있다. 아메리칸 오크와 프렌치 오크에서 8개월간 숙성되었다.

수상내역



2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
 2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
 2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

와이너리



쉐넷패밀리는 미국 캘리포니아 레이크 카운티에서 가장 주목 받고 있는 유기농 와이너리이다. Shannon Family of Wines 소유주 인 Clay와 Angie Shannon은 지속 가능성을 와이너리의 핵심 가치로 삼았으며, 프로젝트 오비스 (Project Ovis)를 포함한 여러 노력을 통해 레이크 카운티 캘리포니아 산지의 포도원 부지를 재생 유기 농업 시스템을 만드는데 큰 기여를 하고 있다. 2022년 7월 포도밭은 100% 유기농 인증을 받아, 미국에서 가장 큰 100% 유기농 포도원이 되었다. 미국에서 가장 깨끗한 공기를 자랑하는 레이크 카운티의 환경과 높은 고도, 기후 등의 독특한 페루아를 잘 살려낸 쉐넷패밀리 와인은 Wine Enthusiast, Wine Spectator, James Suckling 등 많은 비평가들에게 좋은 평가를 받고 있다.

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