



‘미국 캘리포니아에서 가장 주목 받는 생산자, 데이비드 라미’

## 라미 클라레 노스 코스트

Ramey Claret North Coast

지역	미국 > 캘리포니아 > 소노마 카운티		
포도품종	카베르네 소비뇽 44% 메를로 20% 말백 14% 기타		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	의 변화를 잘 보여주는 카베르네 소비뇽을 주 품종으로 만든 이 와인은 다양한 품종의 하모니를 느낄 수 있어 음식과 매우 매칭하기 좋은 와인이며, 훌륭한 구조감과 검은 과일, 담배 잎과 구워진 향까지 풍부한 요소를 갖춘 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/부드러운 치즈/익힌채소/채소(샐러드)/훈제·염장음식		



### 제품설명



보르도 블렌딩 스타일을 재해석한 블렌딩을 차용하는 라미 클라레는 배럴에서 잦은 발효 과정을 끝내게 되며, 이로 인하여 입 안에서 풍성한 질감을 느낄 수 있다. 블렌딩은 양조 초기에 시작하여 숙성이 마무리 될 때 즈음에는 완벽한 하모니를 선사하며, 리(lee)와 함께 프랑스, 아메리칸 오크에서 부분적 새 오크통을 사용하여 토스티한 느낌을 더했다.

### 수상내역



2017빈티지 와인 에드보के이트 Wine Advocate 92점  
 2015빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점  
 2014빈티지 제임스 스크링 James Suckling 91점

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