



‘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%<br>메를로 20%<br>말백 14%<br>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 잦산 발효 과정을 끝내게 되며, 이로 인하여 입 안에서 풍성한 질감을 느낄 수 있다. 블렌딩은 양조 초기에 시작하여 숙성이 마무리 될 때 즘에는 완벽한 하모니를 선사하며, 리(lee)와 함께 프랑스, 아메리칸 오크에서 부분적 새 오크통을 사용하여 토스티한 느낌을 더했다.

### 수상내역



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

### 와이너리



라미 와인 셀라는 미국 캘리포니아 샤르도네 생산자로 손꼽히는 데이비드 라미 (David Ramey)와 그의 아내 카를라 (Carla) 여사가 1996년에 설립한 와이너리이다. 비교적 짧은 와이너리 역사에 비해 그동안 이 와이너리는 "캘리포니아 최고의 샤르도네 생산자", "캘리포니아에서 가장 존경 받는 와인 메이커 선정", "미국 최고의 와이너리 선정" 등 와인 스펙테이터, 디캔터 지 등 유수의 와인 전문 매체로부터 꾸준히 미국 캘리포니아 최고의 샤르도네 스페셜리스트로 인정 받고 있다. 뿐만 아니라 캘리포니아 내 나파 밸리, 소노마 카운티, 러시아 리버 밸리 등 다채로운 다양한 지역에서 각 지역의 때루아를 여실히 담은 샤르도네를 비롯한 피노 누아, 카베르네 소비뇽 등 다채로운 와인을 생산해 내고 있다.

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