'미국 캘리포니아 샤르도네 스페셜리스트의 새로운 도전'

라미 러시안 리버 밸리 피노누아

Ramey Russian River Valley Pinot Noir

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 소노마 코스트
포도품종	피노 누아 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	부르고뉴 스타일의 피노누아를 좋아하는 사람들에게 적합한 스타일으로, 복합미와 우아함이 특히 일품이다. 리치함과 재미(Jammy)한 사이에서 매우 좋은 밸런스를 가지고 있으며 해안가에 근접한 지역에서 나온 피노누아 답게 미네랄리티가 충분히 느껴져 와인의 완성도를 더하는 매우 우아하고 훌륭한 피노누아
페어링 TIP	붉은 육류/채소(샐러드)/익힌 채소/부드러운 치즈/훈제·염장음식

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

전통적인 버건디 스타일의 피노누아처럼 신선도를 유지하기 위해 모든 과정에서 산소와의 접촉을 차단하거나, 최소화하고 수르리 숙성과 월별로 한번씩 이루어지는 바토나쥬과정을 거쳤다. 오크 사용을 절제하기 위하여 원액의 39%만 14개월간 프랑스산 뉴 오크에서 숙성 후 블랜딩되며, 계란 흰자를 사용하여 가볍게 정제 과정을 거치고 와인 고유의 특성을 보존하기 위하여 필터 과정을 진행하지 않은 채 병입된다.

수상내역

2019빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 94점
2017빈티지 로버트 파커 Robert Parker 94점
2016빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 93점

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