KEUMYANG

'미국 캘리포니아 샤르도네 스페셜리스트의 역작'

라미 소노마 코스트 샤르도네

Ramey Sonoma Coast Chardonnay (Fort Ross Seaview)

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 소노마 코스트		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7-10℃		
테이스팅 노트	화이트 와인 치고는 묵직한 바디감과 높은 알코올 도수, 복숭아와 바나나와 같은 열대 과일 풍미를 받쳐 주는 두드러진 오크 터치, 헤이즐넛, 버터 풍미를 지닌 하이 퀄리티 캘리포니아 나파 밸리 샤르도네 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 샐러드/ 부드러운 치즈/ 밀가루 음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

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

제품설명

태평양으로부터 약 5km 떨어진, 해발고도 350m의 남쪽 사면에 위치한 마르티넬리 찰스 랜치의 재배지에서 수확한 샤르도네로 만들어진다. 1982년에 조지 찰스에 의해 조성된 재배지로 삼나무, 참나무, 월계수 등 나무숲 사이에 위치해 있어 뛰어난 Micro Terroirs를 조성한다.

포도송이 전체를 섬세하게 압착환 뒤, 천연 효모를 사용한다. 또한 자역적으로 유산발효과정을 진행시킨다. 별도의 필터링 과정없이 부드러운 fining 과정을 진행한 후 바로 병입한다.

수상내역

2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 94점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점

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