



‘미국 캘리포니아에서 가장 주목 받는 생산자, 데이비드 라미’

라미 클라레 나파 밸리

Ramey Claret Napa Valley

지역	캘리포니아 > 나파 밸리		
포도품종	카베르네 소비뇽 75% 메를로 20% 말벡 4% 시라 1%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	블랙커런트, 블랙베리 등 지배적인 검은 과일 풍미와 함께 토스트, 삼나무 등 오크 풍미가 더해졌다. 이와 함께 가죽, 흙 등 숙성에서 오는 복합적인 풍미도 느낄 수 있다.		



제품설명



이 와인은 카베르네 소비뇽 75%, 메를로 20%, 말벡 4%, 시라 2%, 뽀띠 베르도 2% 블렌딩된 와인이다. 즉, 미국에서 생산하는 전형적인 보르도 스타일 와인이다. 더욱 부드러운 텍스처 발현을 위해 배럴 내에서 유산 발효를 진행하며, 약 12개월 French & American 오크 배럴에서 숙성 과정을 거친다. 병입 직전 달걀을 활용한 천연 정제 과정을 거친 후 별도의 필터레이션 없이 병입이 진행된다.

수상내역



2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
2014빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
2013빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점

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