



‘로버트파커에게 고평가를 받은 나파밸리의 라이징 스타’

레비 맥클레란 앰퍼샌드 까베르네 소비뇽

Levy & McClellan Ampersand Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 카운티
포도품종	까베르네 소비뇽 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	붉은 계열의 과일 향과 풍부한 과즙 맛, 실크처럼 부드러운 탄닌, 우아한 여운과 복합적인 캐릭터를 느낄 수 있다.
페어링 TIP	붉은 육류/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)



제품설명



레비 맥클레란의 세컨드 와인이다. 오래 두고 숙성해도 좋지만 영한 빈티지에도 조금 더 편하게 즐길 수 있다. 배럴 테이스팅 시 두 번째로 좋은 것에 메를로를 블렌딩해 앰퍼샌드를 만든다.

수상내역



2010빈티지 로버트 파커 Robert Parker 98점

와이너리



레비 맥클레란(Levy & McClellan)은 2004년 설립된 나파의 신생 와이너리 중 하나로서, 최근 핫하게 떠오르는 컬트와인으로 주목받고 있다.

남편인 오랜 양조 경험을 가진 밥 레비(Bob Levy)와 SLOAN, BLANKIET 등의 최고급 와이너리에서 컨설팅 작업을 수행한 그의 아내 마샤 맥클레란(Martha McClellan) 듀오로 설립되었으며 로버트파커로부터 비싼 가격이지만 아무도 퀄리티에 대해서 의심하지 않을만큼 최고급 와인을 생산하며, 나파밸리의 성장을 대변할 수 있는 와인이라는 평가를 받은 바 있다.

양조 책임을 맡고 있는 밥 레비는 미국와인의 거장이라 불리는 로버트 몬다비의 현 오너 팀 몬다비(Team Mondavi)와 함께 와인 양조를 배운 동문이기도 하다. 이후 나파 와의 전설적인 와인메이커이자 나파 와인의 아버지라 불리는 필립 토그니 밑에서 와인 메이킹을 사사 받았으며 할란 에스테이트(Halan Estates)의 빌 할란과 함께 일하기도 했다. BOND Estate의 설립 당시 빌 할란과 함께 실질적인 와인메이커로서 본드의 성공에 숨은 주역이기도 하다.

레비 맥클레란의 와인은 나파밸리에서 가장 높은 가격대를 형성하고있다.

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