



‘RP선정 세계 9대 와인 컨설턴트 필립 멜카와의 합작품’

오비스 뽀띠 시라

OVIS PETITE SIRAH

지역	미국 > 캘리포니아 > 레이크 카운티		
포도품종	뽀띠 시라 100%		
알코올	15%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	30년 이상된 올드 바인에서 수확한 뽀띠 시라로 양조된 이 와인은 농익은 블루베리, 주시한 다크 플럼, 다크 초콜릿과 타바코의 향을 뿜어낸다. 촉촉한 과실과 말린 허브, 그리고 세련된 타닌이 팔레트를 즐겁게 해주며 따뜻한 향신료 느낌의 피니쉬가 매력적이다. 10년간은 아름답게 숙성될 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)/매운음식		



제품설명



라틴어로 양을 뜻하는 OVIS는, 포도밭의 잡초관리를 돕는 양떼에게 경의를 표하는 의미로 작명하였다. 아주 적은 양만 생산되는 스몰 와인 컬렉션이다. RP가 선정한 세계 9대 와인 컨설턴트인 필립 멜카(Philip Melka)와의 파트너 ship으로 진행되는 와인으로 쉐네파밀리의 대대적인 유기농 프로젝트인 PROJECT OVIS의 대표작이다. 각 포도 품종이 자라날 수 있는 최적의 때루아를 찾고 자연과의 최고의 균형을 추구한 단일 품종의 와인들로 구성되어있다.

수상내역



2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 93점

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