



‘RP선정 세계 9대 와인 컨설턴트 필립 멜카와의 합작품’

오비스 카베르네 소비뇽

OVIS CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 레이크 카운티		
포도품종	카베르네 소비뇽 100%		
알코올	15.6%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	말린 과일, 블랙 커런트, 구운 헤이즐넛, 그리고 다크 초콜릿의 향기가 허브, 낡은 가죽, 말린 체리, 그리고 프렌치 오크 향과 조화롭게 어우러져 유리잔 가득 퍼져나온다. 풀바디의 부드럽고 묵직한 텍스처가 돋보이며 긴 여운을 주는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)/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 파트너쉽으로 진행되는 와인으로 쉐네파밀리의 대대적인 유기농 프로젝트인 PROJECT OVIS의 대표작이다. 각 포도 품종이 자라날 수 있는 최적의 때루아를 찾고 자연과의 최고의 균형미를 추구한 단일 품종의 와인들로 구성되어있다.

수상내역



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

와이너리



쉐네파밀리는 미국 캘리포니아 레이크 카운티에서 가장 주목 받고 있는 유기농 와이너리이다. Shannon Family of Wines 소유주 인 Clay와 Angie Shannon은 지속 가능성을 와이너리의 핵심 가치로 삼았으며, 프로젝트 오비스 (Project Ovis)를 포함한 여러 노력을 통해 레이크 카운티 캘리포니아 산지의 포도원 부지를 재생 유기 농업 시스템을 만드는데 큰 기여를 하고 있다. 2022년 7월 포도밭은 100% 유기농 인증을 받아, 미국에서 가장 큰 100% 유기농 포도원이 되었다. 미국에서 가장 깨끗한 공기를 자랑하는 레이크 카운티의 환경과 높은 고도, 기후 등의 독특한 때루아를 잘 살려낸 쉐네파밀리 와인은 Wine Enthusiast, Wine Spectator, James Suckling 등 많은 비평가들에게 좋은 평가를 받고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.