



‘현재 와이너리 오너가 자신의 이름을 붙일 만큼 자부심이 강한 와인’

클레이 쉐넌 카베르네 소비뇽

CLAY SHANNON CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 레이크 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	라벤더와 바닐라 그리고 풍부한 카시스 향을 가진 와인으로, 팔레트에서는 레드 커런트, 라즈베리, 체리와 더불어 긴 여운을 주는 타바코로 이어진다. 볼드한 텍스처가 입안 가득 채우며 부드러운 탄닌감이 무척 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)/매운음식		



제품설명



현 쉐네파밀리의 와이너리 오너 클레이 쉐넌(CLAY SHANNON)의 이름을 딴 와인으로, 이름을 붙일 만큼 와인의 품질에 대한 자부심이 강하게 느껴지는 와인이다. 땅에 대한 애정이 남다른 쉐넌 패밀리답게 각 와인의 레이블에 포도가 자라난 땅의 이름을 붙여 와인의 특징을 설명하고, 이에 대한 헌사를 담고 있다.

The Barkley는 클레이 아버지에 대한 헌사를 담고 있는 와인으로, 하이벨리와 레드힐스에 펼쳐져 있는 Home Ranch에 위치한 포도밭의 까베르네 소비뇽으로 양조된다. 이 포도밭의 까베르네 소비뇽은 볼드한 텍스처와 완벽한 구조감을 자랑한다.

수상내역



2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
 2018빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 93점
 2016빈티지 와인 앤 스피릿 Wine & Spirits 91점

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 테루아를 잘 살려낸 쉐네파밀리 와인은 Wine Enthusiast, Wine Spectator, James Suckling 등 많은 비평가들에게 좋은 평가를 받고 있다.

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