



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

클레이 쉐네파밀리 피노 누아

CLAY SHANNON PINOT NOIR

지역	미국 > 캘리포니아 > 레이크 카운티		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13.9%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	가냘픈 빛의 와인으로 토스트된 오코향과 달콤한 체리향을 품고있다. 팔레트에서는 바닐라, 말린 체리, 팔각향이 느껴지고, 미들 정도의 무게감과 균형잡힌 산도가 매력적이다. 어떠한 음식과 페어링해도 즐겁게 해줄 수 있는 매력을 가진 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/붉은살생선/채소(샐러드)/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)/매운음식		



제품설명



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

Long Valley Ranch는 아침과 초저녁이 길고, 서늘한 기후적 특성을 지닌다. 이로 인해 까탈스러운 피노누아를 재배하기 최적의 위치에 있다. 이 와인은 쉐네파밀리의 아내, 엔지의 피노누아에 대한 열성적인 애정에 영감을 받아 양조되었다.

클레이 쉐네파밀리 피노누아는, 프레스 작업 후 25%의 새 오크통에서 최소 16개월간 숙성을 거친다.

수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
2020빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점

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 떼루아를 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 누워서 보관하시기 바랍니다.