



‘WE 4년 연속 고득점, 하이밸리 AVA의 강렬한 매력을 가진 와인’

하이 밸리 빈야드 소비뇽 블랑

HIGH VALLEY VINYARD SAUVIGNON BLANC

지역	미국 > 캘리포니아 > 레이크 카운티		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.7%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	풍성한 살구향과 배, 오렌지 꽃의 아로마가 터질듯 넘실거린다. 팔레트에서는 크리스피한 자몽의 맛과 강렬한 허브향, 시트러스 노트, 레몬글라스가 입안 가득 느껴진다. 긴 여운의 끝은 약간의 파인애플 힌트가 장식한다.		
페어링 TIP	흰육류/생해산물/채소(샐러드)/부드러운 치즈/밀가루음식(피자, 파스타 외)/디저트/과일		



제품설명



쉐네파밀리의 하이 밸리 빈야드 시리즈는, 북동부 레이크 카운티의 해안 산맥에 위치한 하이 밸리 AVA의 포도로 양조된다. 하이 밸리는 해발 490~920 미터 높이로 포도나무 재배에 좋은 환경을 제공한다. 이곳에서 포도는 더 긴 과숙 기간을 가지며, 그 결과 복잡하고 강렬한 특성을 가진 와인이 양조된다. 라운드 마운틴 빈야드에서 자란 소비뇽 블랑의 특성을 잘 살려낼 수 있도록 스테인레스 스틸통에서 한달간 13도에서 발효된다.

수상내역



2021빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점
2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.