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

하이 밸리 빈야드 카베르네 소비뇽

HIGH VALLEY VINYARD CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 레이크 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.6%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	화사한 체리 꽃향과 야생 동물의 가죽 같은 과감하고 복잡한 향이 잘 어우러져 있다. 팔레드에서는 진하고 강렬한 과실과 톡 쏘는 후추와 스파이스, 부드러운 토스트 노트가 어우러져 긴 여운이 남는 와인이다. 탄탄한 구조감과 부드러운 타닌, 복합적인 향들로 인해 천천히 음용하며 색다른 매력을 찾아 갈 수 있는 와인		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타 외)/매운음식		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

쉐넌 패밀리의 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. 하이밸리 중에서도 가장 높은 퀄리티의 카베르네 소비뇽이 재배되는 Betsy Vinyard와 Caldwell Block 12의 포도를 사용한다. 프렌치 오크와 체리우드 배럴에서 숙성되었다.

수상내역

2019빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
2018빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 88점
2017빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

와이너리

쉐넌패밀리는 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 가장큰 100% 유기농 포도원이 되었다. 미국에서 가장 깨끗한 공기를 자랑하는 레이크 카운티의 환경과 높은 고도, 기후 등의 독특한 떼루아를 잘 살려낸 쉐넌패밀리 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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.