'서부의 악당을 모티브로 한 와인, 강렬하면서도 부드러운 매력'

클레이 쉐넌 피스톨 그립 카베르네 소비뇽

CLAY SHANNON'S PISTOL GRIP CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 레이크 카운티		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.4%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	경쾌한 붉은 과실, 체리, 캬라멜, 스위트한 타바코, 구운 오크 등이 느껴지며, 프렘치 오크터치와 입안 가득 잘 어우러지는 부드러운 타닌, 그리고 긴 여운을 주는 레드과실이 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은육류/익힌채소/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)/매운음식		

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

'피스톨 그립 (권총 손잡이)'은 제품 기획 당시 권총 손잡이의 모양을 따 제작된 와인병을 보고 영감을 얻은 CLAY SHANNON에 의해 만들어졌다.

피스톨 그립의 뒷면 라벨에는 서부의 악명 높은 인물들에 대한 소개를 삽입하였는데, 카베르네 소비뇽에는 악명높은 마차털이범 Black Bart 라고 불리는 Charles E Boles의 소개를 담았다. 그는 1875~1883년 까지 최소 28번의 마차 강도를 저질렀는데, 단 한번의 총기 사용도 없었으며, 현장에 두 편의 시를 남기고 갔다고 한다. 이러한 비정상적인 신사적인 태도와 시로 유명세를 탔다. 10개월 이상 오크 숙성하였으며, 강렬한 서부의 영감을 받은 와인답게, 피스톨 그립은 투박한 멋을 지닌 와인이다. 레드과실의 인상적인 아로마와 함께 카라멜, 구운 오크, 타바코 등의 아로마가 컴플렉스하게 얽혀있으나, 여운에서 오는 젠틀한 프렌치 오크 터치가 인상적이다.

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