



‘레이크카운티의 강자 쉐네파밀리의 미식 와인’

쉐넌 랜치 캘리포니아 카베르네 소비뇽

SHANNON RANCH CALIFORNIA CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 레이크 카운티		
포도품종	카베르네 소비뇽 77% 시라 22% 쁘띠 시라 1%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	잘 익은 검은 체리와 담배, 초콜릿, 모카의 깊고 우아한 아로마가 인상적이다. 신선한 타닌이 구조감을 더하며, 새콤한 체리의 생동감 있는 과일미가 아름답게 피어오른다. 미디엄 바디이지만 풍부한 텍스처와 균형 잡힌 산도가 돋보이며, 여운이 길고 우아하게 마무리된다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 채소 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 매운 음식		



제품설명



쉐넌 패밀리의 이스테이트 와인으로, 유일하게 미국 내 레스토랑과 호텔 위주로만 유통이 되던 와인으로 주로 와이너리를 방문한 고객들을 위해 선보이던 와인이다. 캘리포니아 레이크 카운티의 해발 2,200피트의 고지대에서 재배된 포도를 사용하였으며, 화산 토양(Volcanic Soil)의 떼루아로 인해 미네랄감과 집중된 풍미가 특징적이다. 2023년은 캘리포니아에서 오랜만에 풍부한 강수량을 기록한 해로 충분한 수분 흡수를 위해 늦수확을 진행했다. 긴 행 타임(Hang Time) 덕분에 포도는 더욱 깊은 색상과 강렬한 풍미를 가지게 되었다. 균형 잡힌 고품질 캘리포니아 카베르네 소비뇽을 경험하고 싶은 분들에게 추천한다.

수상내역



2009빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 87점
2007빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 85점

와이너리



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