



‘미국의 슈퍼 프리미엄 레드 카테고리 선구자’

메나쥬 아 트로와 카베르네 소비뇽

Menage A Trois Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 캘리포니아		
포도품종	까베르네 소비뇽 88% 메를로 12%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	메나쥬 아 트로와 까베르네 소비뇽은 ₩기품과 품격 " 두 단어로 묘사할 수 있을 만큼 그 풍미가 고급스럽다. 기품있는 가넷의 컬러와 베리류의 테이스트와 견고한 탄닌감과 롱 피니쉬가 매력적인 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 익힌 채소/ 부드러운 치즈/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식/ 매운 음식/ 디저트		



제품설명



더 풍부하고 부드러운 맛으로 캘리포니아 카베르네 소비뇽의 판타지를 상징하는 이 와인은 캘리포니아 북쪽해안에서 수확한 카베르네 소비뇽에 약간의 메를로를 블렌딩하였고 프렌치/오크 숙성을 통해 깊이있는 와인을 만들어냈다.

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