'미국의 슈퍼 프리미엄 레드 카테고리의 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 트로아 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		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

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.

와이너리

1981년 두 명의 정신과 전문의가 설립한 "Folie A Deux" 와이너리는 3가지 레드 품종을 블랜딩한 와인을 출시하며 즐거운 브랜드 네이밍을 부여해 큰 성공을 거두었다. 이후 트린체로 Trinchero Family Estate에 편입하며 2005년부터 각종 대회에서 상을 휩쓸고 미국의 레드 블렌딩 와인과 슈퍼 프리미엄 레드 카테고리를 장악하며 아이콘으로 자리잡았다. 브랜드의 심볼은 유명한 로르샤흐 잉크테스트에서 착안한 것으로, 역동적인 댄서의 모습를 통해 스릴넘치는 맛의 경험을 보여준다. 이 심볼의 매력있고 장난기 넘치는 모습과 즐거운 경험을 메나쥬 아 트로와 한 병에 담고 있음을 상징한다.

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