



‘우정과 프리미엄 페루아에 대한 열망으로 탄생한 컬트와인’

엠씨4 까베르네 소비뇽 2017

MC4 CABERNET SAUVIGNON

지역	미국 > 캘리포니아 > 나파 밸리
포도품종	까베르네 소비뇽 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃
테이스팅 노트	진한 블랙베리의 풍미와 부드러운 풍미가 넘치는 산도와 초콜릿 뉘앙스, 은은한 허브향이 느껴지며 바이올렛과 정향 스파이스가 느껴진다.
페어링 TIP	육류/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)



제품설명



기계가 아닌 사람의 손으로 Pump-down 기법을 사용하여 침용하고, 토착 효모를 사용하여 생산한다.

2017 빈티지의 경우 196케이스만 생산되었다.

MC4(Martin & Crowshaw Vineyard)는 극소량의 와인만 생산하는 부띠끄 와이너리로, 다른 제품은 일체 생산하거나 추가적인 수확을 진행하지 않고 오로지 MC4 한가지 제품만을 생산한다.

수상내역



2015빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점

와이너리



Martin & Croshaw 부부에 의해 설립된 와이너리로 나파밸리의 세인트 헬레나 AVA에 위치한 부띠끄 와이너리. 유기농법을 고수하며 CH.MARGAUX에서 옮겨온 클론으로 포도를 생산한다.

Stag's leap, Mouton Rothschild 등에서 근무하고 경험을 쌓았던 Victoria Coleman이 양조를 담당하고 있으며 퀄리티에 대한 타협없는 자부심으로 극소량의 와인만 생산한다.

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