



‘버번 배럴 에이징으로 완성한 진한 텍스처’

메나쥬 아 트로와 버번 배럴 까베르네 소비뇽

Menage A Trois Bourbon Barrel Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 캘리포니아		
포도품종	까베르네 소비뇽 95% 쁘띠 시라 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	버번 배럴 에이징이 만들어낸 까베르네 소비뇽의 풍미와 텍스처가 돋보인다. 잼과 같은 블루베리, 블랙베리와 카라멜 풍미, 스모키한 향신료가 아름답게 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식		



제품설명



알렉산더 밸리의 포도를 선별하여 사용해 독특한 풍미의 배럴 에이징드 와인을 완성했다. 까베르네 소비뇽 베이스에 뿌띠 시라를 블렌딩하였으며 약간의 메를로를 밸런스를 위해 넣었다. 6년된 켄터키 버번을 만들던 오크 배럴에서 3개월간 숙성하여 특유의 풍미를 살려냈다.

와이너리



1981년 두 명의 정신과 전문의가 설립한 "Folie A Deux" 와이너리는 3가지 레드 품종을 블렌딩한 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 카테고리 강악하며 아이콘으로 자리잡았다. 브랜드의 심볼은 유명한 로르샤흐 잉크테스트에서 착안한 것으로, 역동적인 댄서의 모습을 통해 스릴넘치는 맛의 경험을 보여준다. 이 심볼의 매력있고 장난기 넘치는 모습과 즐거운 경험을 메나쥬 아 트로와 한 병에 담고 있음을 상징한다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.