'샤르도네의 새로운 '골드 스탠다드'를 만들다'

메나쥬 아 트로와 골드 샤르도네

Menage A Trois Gold Chardonnay

지역	미국 〉 캘리포니아		
포도품종	샤르도네 94% 비오니에 4% 베르데호 2%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃		
테이스팅 노트	깊이감이 있고, 입 안을 가득 채우는 라운드한 느낌의 화이트 와인으로 크림 브륄레나 꿀을 바른 파인애플, 이국적인 꽃향이가 그대로 와인 글라스에 담긴듯한 경험을 할 수 있다. 잘 익은 열대 과실의 풍미와 럭셔리한 프렌치 바닐라, 버터리한 피니쉬가 돋보인다.		
페어링 TIP	해산물/ 생선/ 채소/ 치즈/ 디저트/ 과일		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

캘리포니아 골드 러시를 떠올리게 만드는 화려함과 풍부한 풍미를 자랑한다. 샤르도네의 '골드 스탠다드'라는 새로운 스탠다드를 만들겠다는 포부에 어울리게 선명한 골드 컬러가 돋보이는 화이트 와인이다.

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.