펜폴즈 BIN 704 카베르네 소비뇽 나파밸리

Penfolds BIN 704 Cabernet Sauvignon Napa Valley

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 나파밸리		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	블랙 포레스트 케이크, 글레이징 한 체리, 다크 초콜릿향이 발현되며, 오크향이 후각을 어지럽히지 않으며, 과일에 기인한 코어 향에 집중하게 한다. 초콜릿으로 코팅한 것과 같은 풍미에, 탄닌의 질감은 아몬드와 흡사하며, 석류 느낌의 산도는 와인에 생동감을 주며, 삼나무, 스파이시 오크가 흥미를 더해준다. 날렵하고 유연한 풍미, 입 안에서 실크같은 부드러움을 느낄 수 있는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자,파스타외)		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** **5**

제품설명

펜폴즈가 와인을 만들어왔던 오랜 전통에 충실하면서도 현대적 스타일을 포용한 BIN 704는 나파 밸리 카베르네 소비뇽을 펜폴즈 만의 독특한 방식을 통해 재정의한 와인이다. 품종의 고유한 뉘앙스를 염두에 두고, 지역의 핵심 특징과 실크와 같은 질감으로 재해석된 이 와인은 프렌치 바리크에서 숙성하였다. 포도 재배와 와인 양조에 펜폴즈 고유의 사이클을 적용한 남반구 와인의 이미지를 거울처럼 고스란히 담고 있는 북반구 와인이다. BIN 704 라는 이름은 카베르네 소비뇽의 품종 고유의 표현을 담아 호주에서 생산한 BIN 407를 거꾸로 한 것으로 “거울” 또는 “반전” 이미지에서 영감을 받았다.

프렌치 오크에서 16개월 간 숙성 (40% 새 오크통, 60% 1년 사용한 오크통)

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