



‘미국의 슈퍼 프리미엄 레드 카테고리 선구자’

메나쥬 아 트로와 미드나잇

Menage A Trois Midnight

지역	미국 > 캘리포니아		
포도품종	메를로 60% 뽀디쉬라 15% 카베르네소비뇽 15% 뽀디베르도 10%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15°C		
테이스팅 노트	아름다운 가넷 컬러의 다크 루비 빛과 벨벳의 텍스처가 매력적인 와인이다. 다크 베리류, 그리고 초콜렛의 아로마를 느낄 수 있으며 부드러운 블랙베리, 블랙커런트의 맛을 갖는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 매운 음식/ 디저트		



제품설명



대담하고 관능적인 와인을 만들고자 했던 와인메이커들의 욕심 아래 탄생한 와인이다. Menage A Trois와인 중 최초로 4개의 품종을 블렌딩하여 캘리포니아 레드 블렌딩 카테고리를 평정하고 현재에 만족하지 않고 더더욱 좋은 와인을 만들어내겠다는 그들의 의지를 보여준다.

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