



‘미국의 슈퍼 프리미엄 레드 카테고리 선구자’

## 메나쥬 아 트로와 미드나잇

Menage A Trois Midnight

지역	미국 > 캘리포니아		
포도품종	메를로 60% 뽀띠쉬라 15% 카베르네소비뇽 15% 뽀띠베르도 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.

### 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 카테고리를 장악하며 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.