



‘미국의 캘리포니아 레드 블렌딩 와인의 창조자, 괴짜 와이너리’

메나쥬 아 트로와 실크 레드

Menage A Trois Silk Red

지역	미국) 캘리포니아		
포도품종	피노누아 66% 쁘띠 쉬라 16% 말벡 18%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	레드 루비컬러의 이 와인은, 와인메이커가 보여주고자 한 부드러운 레드 와인의 정석을 보여주고 있다. 바이올렛과 베리류의 아로마와 실기찬 체리 그리고 잘 익은 라즈베리류의 테이스트를 갖는 와인은 피노누아로 레드베리류의 맛을 표현하고 말벡이 벨벳처럼 부드러운 텍스처를, 그리고 깊이감을 주기 위해 뿌띠 쉬라를 가미하였다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 익힌 채소/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식/ 매운 음식/ 디저트		



제품설명



메나쥬 아 트로와 실크 레드는 한 모금에 부드러운 캘리포니아 레드 블렌딩 와인이 온 입을 감싸는 부드러운 맛으로 출시되지만 올해의 주목해야 하는 와인으로 선정 된 와인이기도 하다. 캘리포니아의 해안가를 여행하는 대신 캘리포니아의 해양성 기후 아래 자란 피노누아 / 뿌띠 쉬라 / 말벡을 블렌딩하여 캘리포니아를 여행하는 기분을 들게 하고자 만들어진 와인이다.

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