



'내추럴 와인에 매료되어 양조 기법을 전향한 트리코 와이너리'

마리 & 뱅성 트리코 3 본옴므

Marie & Vincent Tricot 3 Bonhommes

지역	프랑스 > 오베르뉴		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	10~13°C		
테이스팅 노트	피노누아의 고유한 체리, 바이올렛 꽃 향 등의 아로마와 우아하고 부드러운 팔레트가 입 안을 감미롭게 감싸는 와인		
페어링 TIP	채소/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/붉은 살 생선/흰 살 생선/익힌 채소/부드러운 치즈		



제품설명



줄기 제거한 피노누아를 양조한 와인으로 부분 탄산 침용을 거쳐 유리섬유로 만들어진 발효통에서 자연 효모를 가지고 발효한다.

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