



‘버번 배럴 에이징으로 완성한 진한 텍스처’

메나쥬 아 트로와 버번 배럴 까베르네 소비뇽

Menage A Trois Bourbon Barrel Cabernet Sauvignon

지역	미국 > 캘리포니아		
포도품종	까베르네 소비뇽 95% 쁘띠 시라 5%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15~18℃		
테이스팅 노트	버번 배럴 에이징이 만들어낸 까베르네 소비뇽의 풍미와 텍스처가 돋보인다. 잼과 같은 블루베리, 블랙베리와 카라멜 풍미, 스모키한 향신료가 아름답게 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식		



제품설명



알렉산더 밸리의 포도를 선별하여 사용해 독특한 풍미의 배럴 에이징드 와인을 완성했다. 까베르네 소비뇽 베이스에 뿌띠 시라를 블렌딩하였으며 약간의 메를로를 밸런스를 위해 넣었다. 6년된 켄터키 버번을 만들던 오크 배럴에서 3개월간 숙성하여 특유의 풍미를 살려냈다.

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