



'샤르도네의 새로운 '골드 스탠다드'를 만들다'

메나쥬 아 트로와 골드 샤르도네

Menage A Trois Gold Chardonnay

지역	미국) 캘리포니아		
포도품종	샤르도네 94% 비오니에 4% 베르데호 2%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-8℃		
테이스팅 노트	깊이감이 있고, 입 안을 가득 채우는 라운드한 느낌의 화이트 와인으로 크림 브뤼레나 꿀을 바른 파인애플, 이국적인 꽃향이 그대로 와인 글라스에 담긴듯한 경험을 할 수 있다. 잘 익은 열대 과실의 풍미와 럭셔리한 프렌치 바닐라, 버터리한 피니쉬가 돋보인다.		
페어링 TIP	해산물/ 생선/ 채소/ 치즈/ 디저트/ 과일		



제품설명



캘리포니아 골드 러시를 떠올리게 만드는 화려함과 풍부한 풍미를 자랑한다. 샤르도네의 '골드 스탠다드'라는 새로운 스탠다드를 만들겠다는 포부에 어울리게 선명한 골드 컬러가 돋보이는 화이트 와인이다.

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