



‘퇴페미’ 넘치는 매혹적인 레드 와인

메나쥬 아 트로와 데카던스 카베르네 소비뇽

Menage A Trois Decadence Cabernet Sauvignon

| | | | |
|----------|---|----|-------|
| 지역 | 미국 > 캘리포니아 | | |
| 포도품종 | 까베르네 소비뇽 100% | | |
| 알코올 | 13.9% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15-18℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 풍부한 베리류의 아로마와 달콤 쌉싸름한 초콜릿 풍미가 조화롭다. 우아한 구조감과 블랙 체리, 블랙 커런트가 바닐라와 향신료 느낌과 잘 어우러져 입 안에서 부드럽고 긴 피니쉬로 이어진다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은육류/ 흰육류/ 부드러운 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운음식 | | |



제품설명



타락, 퇴페 ' 를 뜻하는 데카던스는 가장 화려하고 볼륨감 넘치는 풀 바디의 카베르네 소비뇽을 만들고자한 와인 메이커들의 의도를 잘 표현해주는 이름이다. 화려하고 럭셔리한 레이블에 어울리는 매혹적인 와인으로 깊이감과 복합미를 위해 아주 약간의 메를로를 블렌딩했다. (빈티지별 상이) 원액의 40%는 프렌치 오크 숙성을 거쳐 부드럽고 깊은 풍미를 완성했다.

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