'퇴폐미' 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 초콜렛 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		

당도	DRY					SWEET
	1	2	3	4	5	
바디	LIGHT					FULL
	1	2	3	4	5	

제품설명

타락, 퇴폐 ' 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.

와이너리

1981년 두 명의 정신과 전문의가 설립한 "Folie A Deux" 와이너리는 3가지 레드 품종을 블랜딩한 와인을 출시하며 즐거운 브랜드 네이밍을 부여해 큰 성공을 거두었다. 이후 트린체로 Trinchero Family Estate에 편입하며 2005년부터 각종 대회에서 상을 휩쓸고 미국의 레드 블렌딩 와인과 슈퍼 프리미엄 레드 카데고리를 장악하며 아이콘으로 자리잡았다. 브랜드의 심볼은 유명한 로르샤흐 잉크테스트에서 착안한 것으로, 역동적인 댄서의 모습를 통해 스릴넘치는 맛의 경험을 보여준다. 이 심볼의 매력있고 장난기 넘치는 모습과 즐거운 경험을 메나쥬 아 트로와 한 병에 담고 있음을 상징한다.

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