'파소 로블 특정 블록에서 탄생한 대담한 풍미, 우아한 피니쉬를 가진 와인'

블록&배럴 까베르네 소비뇽

Bloc & Barrel Cabernet Sauvignon

지역	미국 〉 캘리포니아 〉 파소 로블		
포도품종	까베르네 소비뇽 100%		
알코올	13.6%	용량	750ml
시음 적정 온도	13-15℃		
테이스팅 노트	블랙 플럼과 체리의 풍부한 아로마는 부드러운 블랙베리 풍미로 이어지며, 계피, 바닐라, 정향의 복합적인 향이 마치 향신료가 더해진 블루베리 파이를 떠올리게 합니다. 대담하면서도 균형 잡힌 이 와인은 부드럽고 둥근 탄닌이 기분 좋은 여운을 남깁니다. Bloc & Barrel 카베르네 소비뇽은 크레미니 버섯 요리 같은 감칠맛 나는 전채 요리부터, 그릴에 구운 스테이크나 돼지고기, 라구와 같은 풍성한 메인 요리와도 잘 어울립니다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 간장 베이스 소고기 요리 / 바비큐& 훈제요리 / 풍미있는 파스타&리조또 / 숙성 하드 치즈 / 매운 음식 / 초콜렛		

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

제품설명

Bloc & Barrel 와인은 자연의 조화와 테루아의 진가를 담아내는 미니멀리즘 양조 철학을 기리는 작품입니다.

양조 과정에서 자연스러운 흐름을 존중하며, 양조가의 섬세한 손길로 완성된 이 와인은 포도밭 블록마다의 특성을 세심하게 살펴 엄선된 포도로 만들어져, 한 모금 한 모금에서 우아함을 느낄 수 있습니다. 샌프란시스코에서 산타바바라에 이르는 태평양 연안의 서늘한 기후 지대는 센트럴 코스트를 대표하는 지역으로, 기후와 테루아의 폭넓은 다양성으로 유명합니다. 석회암, 충적토, 산악 지형, 모래질 토양 등 다양한 토질과 해양성 기후, 그리고 내륙의 따뜻한 날씨가 어우러져 뛰어난 포도를 생산할 수 있는 환경을 제공합니다.

센트럴 코스트 와인은 일반적으로 구조감이 훌륭하며 중간 정도의 바디감을 자랑합니다. Bloc & Barrel 와인메이커는 풍미를 한층 더 깊고 풍부하게 만들기 위해 숙성 과정에서 아메리칸 오크를 사용하여 바닐라, 코코넛, 캐러멜, 스파이스 향을 더해 와인의 질감을 강화하고 각 품종 고유의 특성을 우아하게 표현합니다.

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