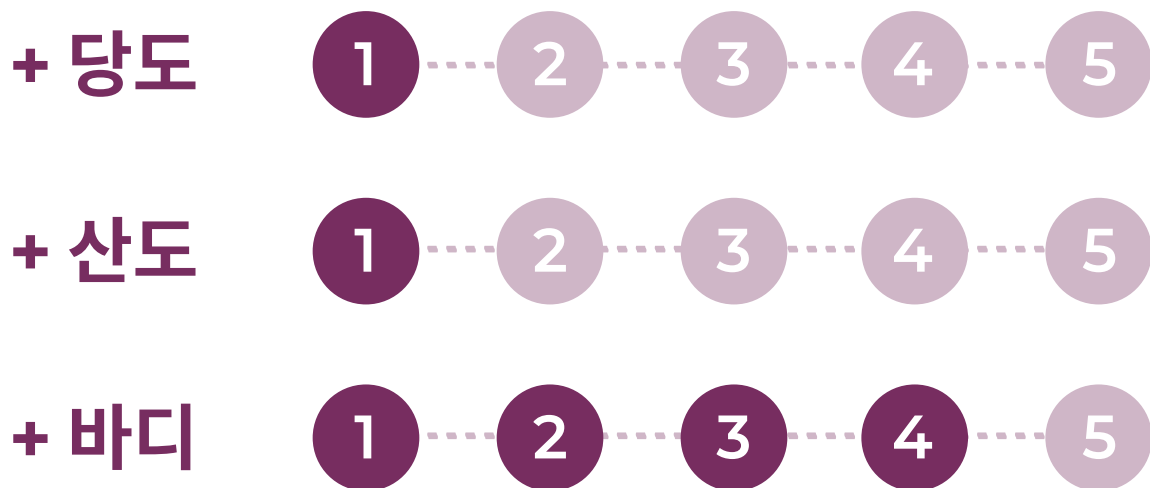




Bon Point
Cabernet Sauvignon

봉 포인트 까베르네 소비뇽

파리지앵의 데일리 와인



Point

- 잘 익은 블랙커런트, 자두 소스향이 매력적인 와인

Type	레드와인
Country / Winery	프랑스 > 남 프랑스 / 신세계 엘앤비 픽
Grape Variety	까베르네 소비뇽
Capacity	750ml
Food Matching	구운 고기, 미트볼 스파게티, 오리 가슴살, 다크 초콜릿과 페어링하는 것을 추천한다.

Information

지중해 기후의 이점을 100%활용한 이 와인은 덥고 건조한 여름과 블랙 마운틴에서 가져다주는 충분한 습도와 서늘한 온도로 과실향이 가득한 와인을 생산한다. 포도나무는 사암과 석회암으로 이루어진 토양에서 재배돼 잘 익은 과실향과 집중도 있으면서 복합미 있는 아로마를 만들어낸다.

깊은 강도의 루비 칼라로 잘 익은 블랙커런트, 자두 소스 그리고 블랙베리 향을 느낄 수 있다. 약간의 오크향과 함께 입 안에서 매우 부드럽고 풍성한 아로마가 느껴지며 약간의 탄닌과 산도가 완벽한 밸런스를 보여준다. 끝에는 가벼운 커피 니앙스를 느낄 수 있는 편하게 마시기 좋은 데일리 와인이다.

포도를 나누어 수확하고 발효시킨 후 저장고에 도착하자마자 가지를 제거하고 파쇄를 시작한다. 숙성은 26-28℃의 콘크리트 탱크에서 약 15일간 지속된다. 이 과정에서와인 메이커는 정기적으로 주스를 펌핑 오버 해 탄닌, 색, 과일 향을 추출한다. 그런 다음 와인의 30%의 와인을 미디엄 토스트 프렌치 오크로 5개월 동안 숙성하여 와인의 복합미를 더한다.