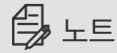


발효 전 저온 침용을 통해 아로마와 섬세한 탄닌을 추출한다. 오크 통에서 젖산 발효를 진행하며 미세 효모와 함께 12개월 간 숙성하며 바또나주를 통해 복합미를 향상시킨다.



클래식한 마디랑 와인 스타일로 신선하면서도 스파이시하다. 검붉은 과일의 풍미와 함께 부드러운 미감이 특징이다. 숙성 잠재력이 좋은 와인.

'비노쿠스713 프로젝트'

비노쿠스는 샤토 몽투스와의 협약을 통해 비노쿠스713 판매 수익 일부를 불우 청년을 위한 장학 사업에 기부하고 있습니다. 올해 10주년을 맞이해 수익금액의 10%로 시작해 매년 1%씩 늘려 기부하는 프로젝트입니다.



삼겹살 구이나 돼지 불고기, 바베크로 구운 소고기 등 육류와 잘 어울린다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

<http://www.vinocus.co.kr/>
02-454-0750