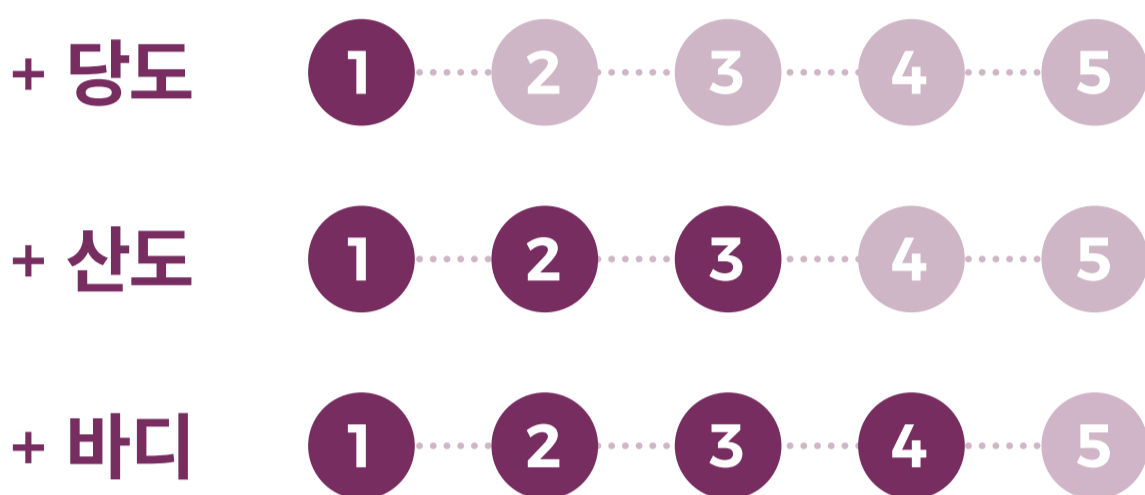




Cuvee Nicolas Francois Billecart

귀베 니콜라 프랑수아 빌까르

2백년전 설립자를 기리며 만든 특별한 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 빌까르 살몽
Grape Variety	피노누아 60%, 샤르도네 40%
Capacity	750ml
Food Matching	스시, 송아지 카르파치오, 크림소스를 가미한 닭고기

Information

밝은 황금빛을 띠고 있으며 복숭아, 자두 등의 잘 익은 과일향과 약간의 꿀 제스트 향이 섬세하게 느껴진다. 입안에서 섬세한 기포의 감촉이 좋으며, 시트러스 과일류와 나무향이 고급스러운 균형을 이루고 약간의 미네랄 맛이 와인에 활기를 북돋아준다.

Awards

+ 2010 | Wine Advocate 95점, Decanter 95점, Jancis Robinson 17+/20점

Tip

설립자인 니콜라 프랑수아 빌까르를 기념하기 위해 만든 스페셜 귀베 샴페인으로, 피노누아 품종으로 유명한 렌스 산맥(Montagne de Reims), 샤르도네 품종으로 유명한 꼬뜨 데 블랑(Cote des Blancs) 마을의 그랑크뤼 밭에서 재배한 포도를 블렌딩 해 만들었다. 우아함과 풍부한 캐릭터를 위해 일부 와인에는 오크 캐스크에서 발효한다.