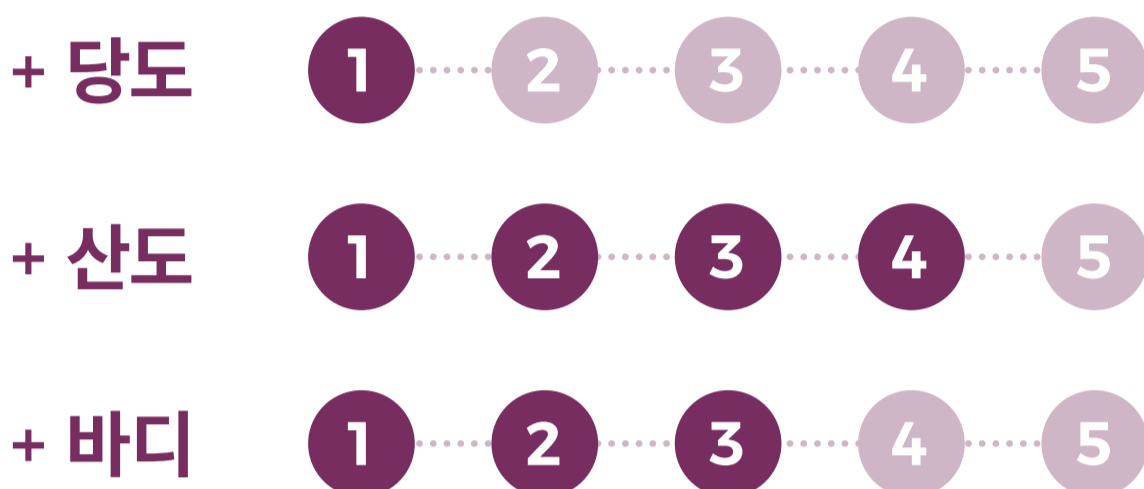




Champagne Legret, Rose de Saignee, Brut Nature

샴페인 르그레 로제 드 세니에

엄선된 구역의 피노 뫼니에로만 양조한 제로 도자쥬 로제 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 르그레
Grape Variety	피노 뫼니에 100%
Capacity	750ml
Food Matching	과카몰리 토르티야, 그릴에 구운 야채 요리, 토마토 소스를 가미한 가지 요리, 당근과 파프리카를 넣은 수플레, 레몬 타르트

Information

포도를 짭게 침용해 컬러를 만들었으며, 오렌지 빛이 감도는 진한 딸기 색과 잔잔한 기포가 시선을 사로잡는다.

붉은 베리의 파워풀한 향과 은은하게 페퍼리한 향이 감지되다가 이내 모델로 체리처럼 산뜻한 아로마를 즐길 수 있다. 입 안 가득한 붉은 과일 풍미를 느낄 수 있으며, 체리처럼 새콤한 여운이 길게 지속된다.

Awards

- + 2016 | <Decanter> 추천 와인(Recommended)
- + 2017 | Concours des Vins des Vignerons Independants 은메달

Tip

Talus-Saint-Prix 언덕에서 재배하는 올드 바인 피노 뫼니에 품종으로만 만들었으며, 도자쥬(dosage)를 전혀 하지 않아 포도 고유의 높은 품질과 순수한 풍미를 그대로 즐길 수 있다.