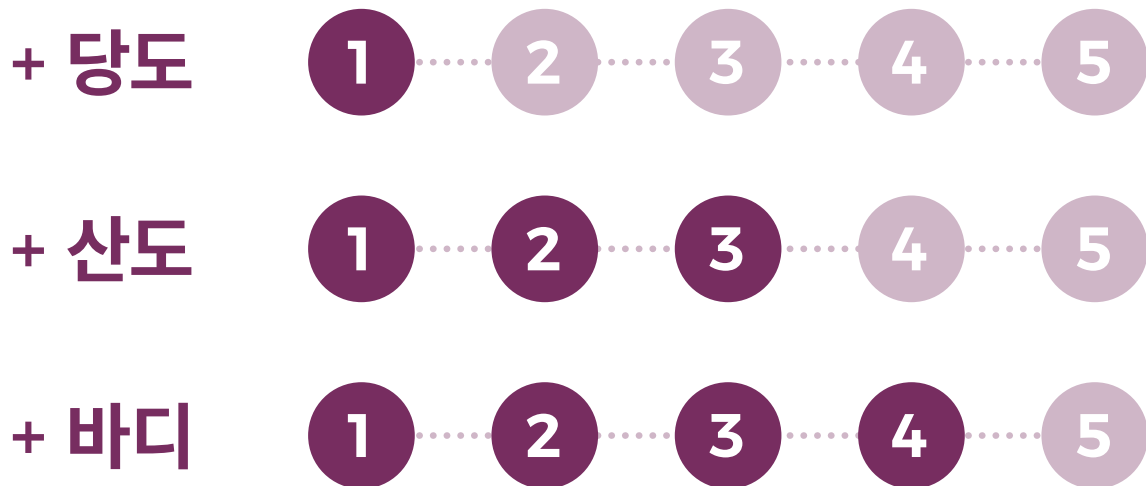




J.M. Seleque Seleque Solessance Brut

# 장 마크 셀레크 솔레상스

와이너리의 양조철학을 고스란히  
담아낸 에센스 같은 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 장 마크 셀레크
Grape Variety	샤르도네 50%, 피노 뫼니에 40%, 피노 누아 10%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

## Information

솔레상스는 발을 쟁기로 갈고, 철저하게 가지치기하고 생산량을 조절하는 장 마크 셀레크의 양조철학이 고스란히 담겨있는 샴페인이다. 자연스러운 밸런스와 각 포도품종의 특성이 잘 드러난다. 또한 지속 가능한 친환경 재배를 통해 삶과 와인에 대한 존경을 나타내고 있다.

마른 계곡과 꼬뜨 데 블랑을 가로지르는 Pierry, Moussy, Epernay, Mardeuil, Dizy, Boursault, Vertus 일곱 개 마을의 빼어난 포도밭에서 수확한 포도로 양조한다.

포도밭 구획 별로 따로 양조하는데, 90%의 와인은 스테인리스 스틸 탱크에서, 나머지 10%는 오크 배럴에서 젖산발효 없이 양조한다. 리저브 원액은 모두 큰 탱크와 나무 캐스크에 보관한다. 와인양조과정에서 인위적인 손길을 최대한 배제하기 위해 자연적인 온도에서 발효하며 정제나 여과는 하지 않는다.

## Awards

+ Wine Spectator 90점

## Tip

장 마크 셀레크는 최근 샴페인 지역에서 가장 떠오르는 RM 생산자 중 하나로 샴페인 애호가들의 관심을 한 몸에 받고 있다. RM은 Recoltant Manipulant의 약어로, 최소 95%의 포도가 메이커 소유의 포도밭에서 재배되어야 하며, 대부분의 그로어 샴페인이 이에 속한다.