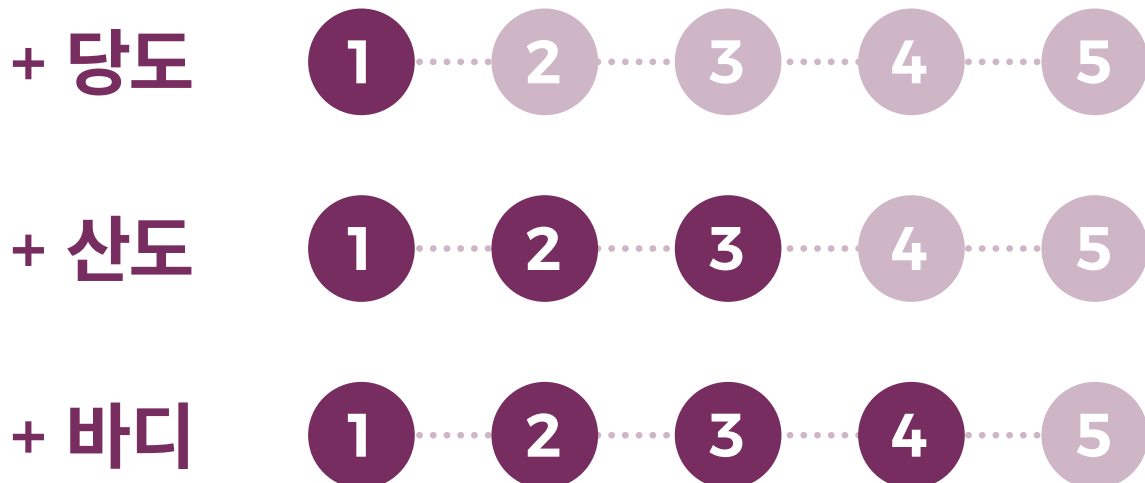




Roger Pouillon Solera

로저 뿌이용 솔레라

두 품종의 캐릭터가 잘 어우러진
섬세한 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 로저 뿌이용
Grape Variety	피노 누아 50%, 샤르도네 50%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

Information

샤르도네 품종의 흰 꽃 아로마, 신선하고 화사한 향과 피노누아가 주는 잘 익은 과일의 맛, 설탕에 졸인 사과, 모과 향이 어우러져 조화로운 맛을 선사한다.

Mareil sur Ay 프르미에 크뤼에서 재배한 두 가지 품종으로 양조하며, 리저브 원액만을 사용해 만든다.

매년 30%의 와인이 첨가되는 솔레라 시스템(solera, 순차적으로 다른 빈티지의 와인을 섞는 방식)을 따르고 있어, 와인 이름을 솔레라로 정했다. 리저브 원액의 빈티지는 1997년부터 시작해 2011년 수확량까지 섞여 있다.

Awards

- + Wine Spectator 91점
- + Gault & Millau 17/20점

Tip

로저 뿌이용은 최근 샴페인 지역에서 가장 떠오르는 RM 생산자 중 한 곳이다. RM은 Recoltant Manipulant의 약어로, 최소 95%의 포도가 메이커 소유의 포도밭에서 재배되어야 하며, 대부분의 그로어 샴페인이 이에 속한다.