



Roger Pouillon Brut Rose Premier Cru

로저 뿌이용 브뤼트 로제

피노누아를 짧게 마세라시옹 해 만든 로제 샴페인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 로저 뿌이용
Grape Variety	피노 누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산

Information

Mareuil sur Ay의 프르미에 크뤼에서 재배한 피노누아를 짧게 마세라시옹 해 만든 로제 샴페인.

발효는 스테인리스 스틸 탱크에서 이루어지며, 리저브 원액은 오크 배럴에서 숙성했다. 새로운 빈티지와 전년도 것을 약 8:2 정도의 비율로 블렌딩하며 이듬해 4월에 병입한다. 리터 당 8g의 도자주를 통해 브뤼트 스타일을 만든다.

부르고뉴 와인을 연상케 하는 풍미를 가진 샴페인으로, 체리 콤포트, 서양자두, 제비꽃 향이 우아하게 느껴지며 크림리한 피니쉬를 갖고 있다.

Awards

+ Wine Spectator 92점

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.