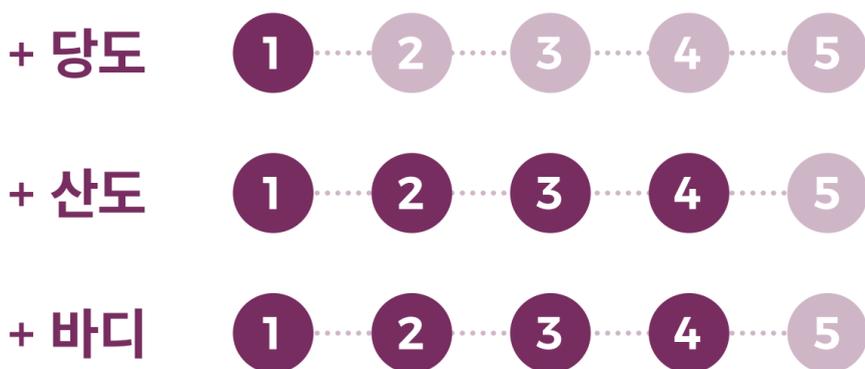




Champagne Lancelot-Pienne Cuvee Accord Majeur

# 랜슬롯 피엔느 아꼬르 마제

오랜 기간 숙성해 잘 다듬어지고  
섬세한 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 상파뉴 / 랜슬롯 피엔느
Grape Variety	피노 뫼니에 70%, 샤르도네 20%, 피노 누아 10%
Capacity	750ml
Food Matching	테린, 흰 살코기, 가금류 요리

## Information

황금빛이 감도는 노랑색을 띠고 있으며 졸인 듯한 과일 향, 고소한 버터와 막 구워낸 브리오슈 향이 먼저 느껴진다. 입 안에서는 잘 익은 과일의 풍미, 둥글게 다듬어진 맛과 벌꿀 향이 섬세하게 남는다.

도자쥬 5g/l의 브뤼 스타일로, 셀러에서 오래 숙성한 후 출시해 잘 다듬어진 섬세한 캐릭터를 즐길 수 있다.

## Awards

- + Bettane & Desseauve : 16/20점
- + La Revue du Vin de France : 14.5/20점
- + Robert Parker 89점

## Tip

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