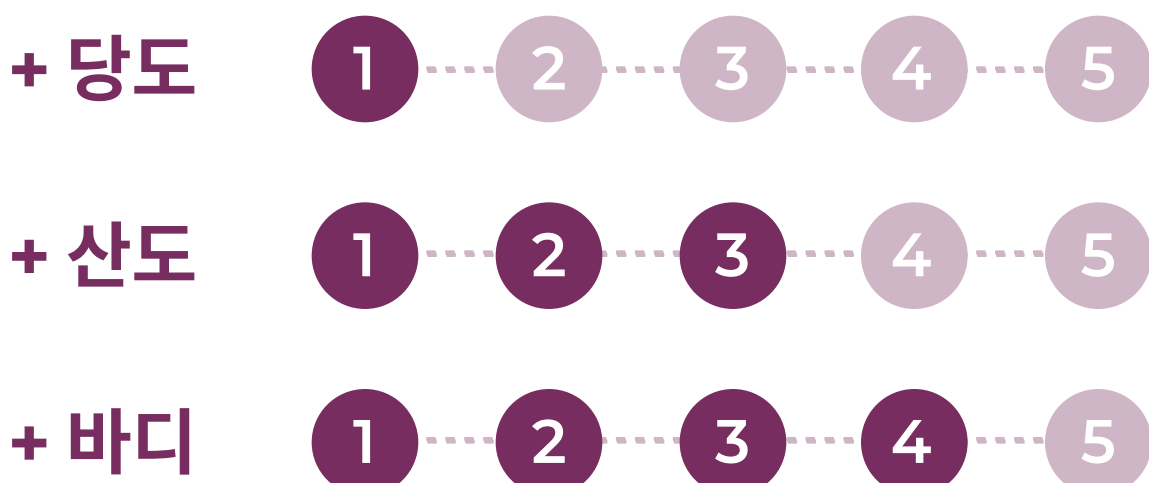




Billecart-Salmon Brut Reserve

빌까르 살몽 브뤼트 리저브

세가지 포도품종이 만들어낸 균형감
있는 샴페인



| | |
|------------------|----------------------------------|
| Type | 샴페인 |
| Country / Winery | 프랑스 > 샴페인 / 빌까르 살몽 |
| Grape Variety | 피노 뫼니에 40%, 피노누아 35%, 샤르도네 25% |
| Capacity | 750ml |
| Food Matching | 연어, 스시, 송아지 카르파치오, 크림소스를 가미한 닭고기 |

Information

밝은 황금빛과 섬세한 기포를 지닌 샴페인으로, 잘 익은 배 과일향과 함께 곡물 빵과 코코넛 향이 느껴진다. 풍부하고 진한 맛과 신선한 향, 전체적으로 볼륨감 있고 풀 바디한 스타일이며, 균형감이 뛰어나다. 8°C에서 서브하여 식전주로 마시거나 연어, 스시 등 해산물이나 소스가 진한 닭고기 요리와도 잘 어울린다.

Awards

Wine Spectator 90점, Wine Enthusiast 90점, Jancis Robinson 16점

Tip

| 세 가지 품종의 각각 세 가지 다른 빈티지를 블렌딩해 만들었으며 포도밭 구획 별로 품질이 우수한 포도를 특별히 골라 만들었다.