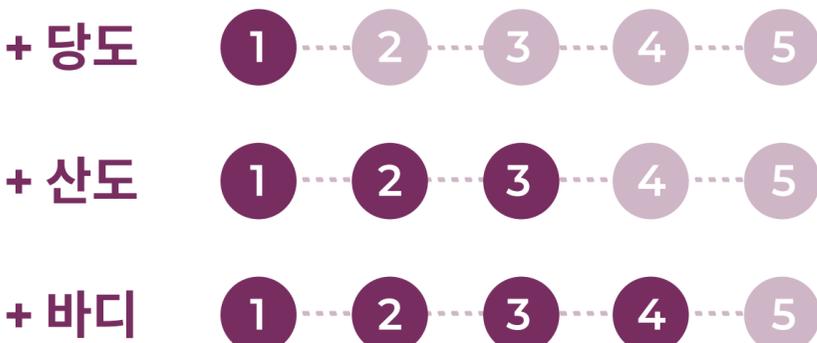




Champagne Charles de Cazanove Brut

샤파뉴 샤를르 드 까자노브 브뤼트

유수의 항공사 비즈니스석에 제공되는
샴페인



| | |
|------------------|----------------------------------|
| Type | 샴페인 |
| Country / Winery | 프랑스 > 샴페인 / 샤를르 드 까자노브 |
| Grape Variety | 피노누아 50%, 샤르도네 30%, 피노되니에 20% |
| Capacity | 750ml |
| Food Matching | 버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리 |

Information

잔에 따르면 밝은 황금색과 섬세한 기포를 바로 즐길 수 있으며, 신선하고 활기찬 과일 향과 고소한 브리오슈 힌트, 미네랄 풍미가 느껴진다. 입 안에서 감미로운 맛과 매끈한 질감이 나타나며, 끝에서 레몬처럼 짜릿한 산미와 복합적인 여운이 남는다.

잔류당도 10g/l의 브뤼트 타입 샴페인으로, 대부분의 포도는 몽타뉴 드 렌스(Montagne de Reims) 지방의 것을 사용했다.

20군데 넘는 밭 구획에서 선별한 포도만 사용하며, 퀴베(Cuvee, 첫 번째 압착즙)만으로 양조한다. 리저브 와인의 비율은 20%이며 효모 찌꺼기와 함께 최소한 24개월 숙성해 출시한다.

Awards

- + | Wine Spectator 92점,
Jancis Robinson 15/20점

Tip | ANA, Hong Kong Airlines, American Airlines 등 유명
항공사 비즈니스 제공 샴페인