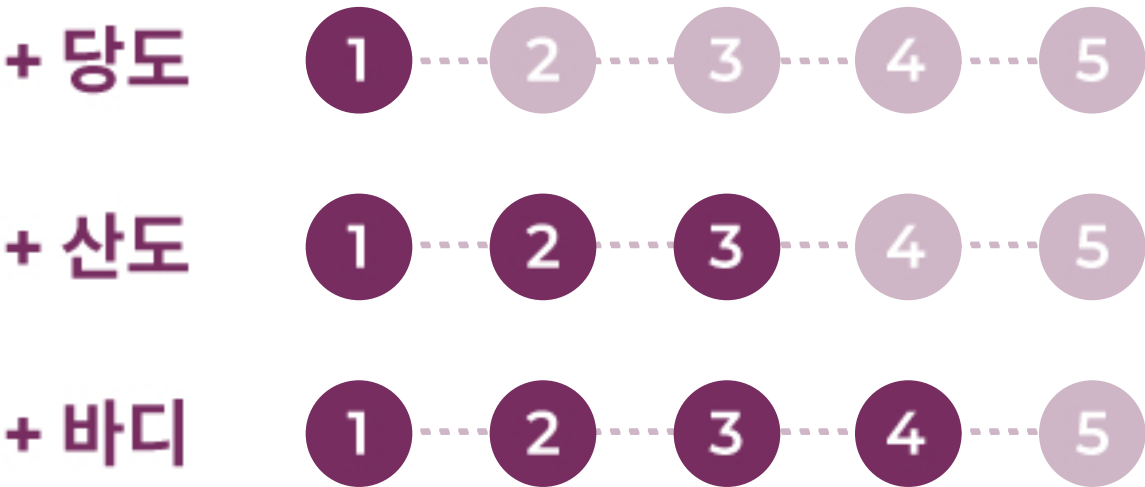




Grongnet Carpe Diem Extra Brut

# 그롱네 까르페 디엠 엑스트라 브뤼트

복합적인 풍미와  
섬세한 텍스처를 갖춘 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샹파뉴 / 그롱네
Grape Variety	샤르도네 70%, 피노 뫼니에 20%, 피노 누아 10%
Capacity	750ml
Food Matching	신선한 치즈, 담백한 해산물 요리

## Information

발효한 와인을 큰 용량의 오크통에서 3년간 숙성하며 병입 후 최소한 3년 더 두고 숙성해 복합적인 풍미가 일품이다. 열대과일의 진한 향과 맛, 은은한 향신료 향이 레이어되며 긴 여운을 남긴다. 오랜 숙성에서 배어나는 복합적인 풍미와 섬세한 텍스처가 일품이다.

**Tip** | 까르페 디엠은 그롱네에서 만드는 스페셜 궤베 샴페인이다. 어디서도 찾아보기 힘든 노끈 매듭으로 사람들의 시선을 사로잡는다. 이는 알루미늄 호일이나 철사가 없던 옛 시절에 코르크 마개를 병에 고정시키기 위한 유일한 방법이었는데 샴페인 병 안의 기압을 견디려면 매우 복잡하고 정교한 기술로 매듭을 지어야 한다. 숙련된 기술자로 한 시간에 50병 이상 병입하기 어려워 지금은 사용하지 않는 방법이다.