



‘윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴 로저’

## 폴 로저 블랑 드 블랑

Pol Roger Blanc De Blanc

|         |  |          |       |
|---------|--|----------|-------|
| 지역      | 프랑스 > 샤파뉴  |          |       |
| 포도품종    | 샤르도네 100%  |          |       |
| 알코올     | 12.5%  | 용량       | 750ml |
| 등급      | AOC  | 시음 적정 온도 | 6-10℃ |
| 테이스팅 노트 | 초록빛이 살짝 비치는 아름다운 옐로우 골드 컬러의 샴페인으로 자몽과 아몬드향의 조화가 아름답다. 풍성한 화이트 꽃과 살구의 아로마, 그리고 그린애플과 같은 시트러스 과일향과 함께 섬세한 기포를 느낄 수 있다. 전체적으로 풍부한 풍미를 자랑하는 강건한 샴페인이지만 블랑 드 블랑만의 우아함을 자랑한다. 크리미한 버터와 질감의 향이 긴 여운을 남긴다. |          |       |



### 제품설명



최상급 재배지로 손꼽히는 샤파뉴 그랑크뤼, 오제(Oger), 크라망(Cramant), 와리(Oiry), 아비즈(Avize), Chouilly(쇼우이)에서 수확한 샤르도네로만 만들어진다. 다른 빈티지 샴페인은 대부분 3년 동안 숙성하는데 반해 폴 로저는 우아함과 풍미를 극대화하기 위해 약 7년 정도 이상 숙성하여 특별함을 더한다. 매우 적은 수량으로 한정 생산되며, 한국 시장에도 연간 120병 정도만 수입되는 희귀 샴페인이다.

### 수상내역



2015빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점  
 2013빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점  
 2013빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 93점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.  
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.