

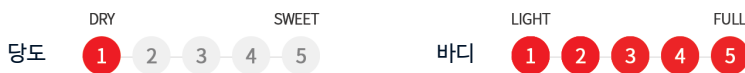


‘윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴 로저’

## 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

### 와이너리



1849년 설립된 폴 로저는 대기업의 공격적인 기업 인수 속에서도 가문의 전통을 이어가고 있으며, 생산과정 중 병들리기(흐미아주, Remuage)를 기계의 힘을 빌리지 않고 수작업으로 진행하는(직접 사람의 힘으로 흐미아주 과정을 진행하는) 유일한 샤파뉴 하우스이다. '젠트맨의 샤파뉴'이라는 호칭처럼, 유럽의 상류층과 로얄 패밀리들의 사랑을 받아온 폴 로저는 1,2차 세계 대전을 승리로 이끈 지도자, 윈스턴 처칠이 사랑했던 샤파뉴로 더욱 유명세를 떨치게 되었다. 2004년 1월부터 영국 엘리자베스 2세 여왕의 공식 샴페인 공급처로 지정되어 폴 로저의 모든 샴페인에서 "왕실인증서(Royal Warrant)"의 공식 마크를 볼 수 있다. 특히 2011년 4월 윌리엄 왕자와 케이트 미들턴의 웨딩 샴페인으로 영국 왕실에서 폴 로저 브뤼 리저브를 특별 주문하면서 다시 한번 세계 언론의 주목을 받았으며, 세기의 결혼식에 어울리는 최고의 선택이었다는 호평을 받고 있다.

“내 입맛은 아주 단순하다. 나는 최고에 쉽게 만족한다!” -윈스턴 처칠

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