



‘윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 플로저’

## 플 로저 브뤼 빈티지

Pol Roger Brut Vintage

지역	프랑스 > 샤파뉴 > 몽파뉴 드 랭스		
포도품종	피노 누아 60% 샤르도네 40%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃

**테이스팅 노트** 연한 골드 컬러의 아름다운 샴페인으로 피노 누아의 높은 비율을 반영하듯 풍부한 꽃향기와 상큼한 시트러스계 감귤류의 향이 지배적이다. 생동감이 느껴지는 구조감과 견고함이 빈티지 샴페인으로서의 특색을 보여주며 섬세하게 마무리 된다.



### 제품설명



포도 품질이 좋은 특정연도에만 수확한 포도만을 사용해서 만든 샤파뉴를 빈티지 샴페인이라 한다. 빈티지 샴페인은 그 샴페인 하우스의 스타일 뿐만 아니라 포도가 수확된 해당연도의 기후 여건까지 대표하여 보여준다. 플 로저 샴페인 하우스의 브뤼 빈티지는 전통적으로 이 지역 20개의 프리미에 크뤼와 그랑 크뤼 포도밭이 위치해 있는 지역에서 재배한 피노 누아와 샤르도네를 6:4로 섞어 양조한다. 몽파뉴 드 랭스에서 수확한 최상급의 피노 누아에서 와인의 전체적인 뼈대와 놀라운 집중도, 타닌, 바디감 등을 얻고, 꼬뜨 드 블랑에서 수확한 샤르도네에서 섬세하고 기품있는 향을 끌어낸다. 일반적인 빈티지 샴페인 보다 더 긴 숙성 기간을 거치는 것이 특징이며, 8년간 셀러에서 숙성 기간을 거친 후 출시된다.

### 수상내역



2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점  
2013빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 94점  
2012빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

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