



‘윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴로저’

폴 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. 폴 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, 탄닌, 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 애드보케이트 Wine Advocate 94점
2012빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

와이너리



1849년 설립된 폴 로저는 대기업의 공격적인 기업 인수 속에서도 가문의 전통을 이어가고 있으며, 생산과정 중 병돌리기 (호미아주, Remuage)를 기계의 힘을 빌리지 않고 수작업으로 진행하는 (직접 사람의 힘으로 호미아주 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 뒤어서 보관하시기 바랍니다.