



‘윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 플로저’

플 로저 리치 드미 섹

Pol Roger Rich Demi Sec

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	피노 누아 33% 피노 뫼니에 33% 샤르도네 33%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃

테이스팅 노트 구리빛이 희미하게 빛나는 아름다운 옐로우 금빛 컬러의 샴페인으로 우아한 꽃향기와 마른과일향, 나무향의 조화를 느낄 수 있으며 스파이시함과 스위트한 향을 동시에 즐길 수 있다. 파워풀하면서도 풍부한 복합미가 뛰어난 이 샴페인은 생동감있는 과일 캐릭터와 스파이시한 향이 잘 조화된다. 깔끔한 블렌드 카라멜 맛이 특징이며 파워풀한 와인의 풍미가 긴 여운을 남긴다.



제품설명



플 로저 하우스의 모든 샴페인 중 유일하게 부드러운 달콤함을 살짝 느낄 수 있는 드미섹 샴페인으로 마지막 도사주(Dosage)과정에서 약 35g/L의 포도천연당분(Cane)을 첨가하여 과하지 않으며 섬세한 달콤함을 느낄 수 있는 샴페인이다. 약 30개의 크뤼에서 선별해 수확된 3개의 포도품종을 33%씩 균등 블렌딩하여 완성하였다. 대부분 15개월 정도 숙성시킨 베이스 와인으로 블렌딩하지만, 궤베 '리치'는 적어도 3년 이상 숙성시킨 두 개의 빈티지 와인을 베이스로 사용하여 블렌딩한다. 플로저의 오래된 노하우로 만들어진 이 샴페인은 부드러운 달콤함을 가지고 있어 '리치'라는 말처럼 '풍성하고 화려한' 느낌을 느낄 수 있다. 화려한 꽃향, 바닐라 그리고 다채로운 과일의 향과 함께 입안에서 다양한 향신료와 카라멜의 향을 다시 한번 느낄 수 있으며, 살짝 달콤한 느낌으로 마무리되어 마지막까지 인상적인 여운을 느낄 수 있다.

수상내역



NV빈티지 제임스 서클링 James Suckling 91점
NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 91점
NV빈티지 디켄터 Decanter 90점

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