'윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴 로저'

폴 로저 퓨어 엑스트라 브뤼

Pol Roger Pure Extra Brut

지역	프랑스 〉 샹파뉴		
포도품종	피노 누아 33% 피노 뮈니에 33% 샤르도네 33%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	강렬하게 빛나는 골드 컬러가 매력적인 샴페인으로 섬세하며 곧은 버블이 특징이다. 클로버와 장미향의 정향이 복합적인 아로마를 형성하며 시트러스향과 빵가루향의 조화가 생동감있는 바디감을 선사한다. 성숙한 향에 비해 탄탄한 구조감은 인상깊은 캐릭터를 부여하며, 동시에 클로버와 꿀향 등 풍부한 풍미를 느낄 수 있다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1 2 3 4 5**

제품설명

2007년 런칭한 폴 로저 샴페인 하우스의 포트폴리오를 완성한 '퓨어' 엑스트라 브뤼는 폴 로저 하우스의 여타 샴페인 중 샴페인의 자연 상태를 가장 잘 나타내는 샴페인이다. 폴 로저 하우스의 오랜 역사와 전통으로 쌓아온 노하우가 집약되어 완성된 샴페인으로 폴 로저의 기본 철학을 표현하는 동시에 자연스러움, 순수를 컨셉으로 만들어졌다. 세 포도품종 본연의 순수함을 표현하고자 동일한 비율로 블렌딩하고 마지막 도사쥬(Dosage) 과정을 진행하지 않아 순수한 샴페인의 특성을 살릴 수 있도록 극대화하였다. 일반적인 Non Vintage 샴페인이 15개월 숙성되는데 비해 약 3년 이상 숙성하면서 더욱 우아하면서도 깊이 있는 질감을 느낄 수 있다.

수상내역

NV빈티지 제임스 서클링 James Suckling 93점
NV빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 92점
NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 92점

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