



‘세밀하게 다듬어진 버블의 향연’

## 야니크 프레보토 까르뜨도르

Yannick PrevotEAU Carte d'Or

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	피노누아 35% 피노 뫼니에 35% 샤도네이 30%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-9℃		
테이스팅 노트	골드 빛깔의 선명한 반짝임이 육안에서 도드라지며 사과류의 과실향 살구, 복숭아 계열의 핵과일 향과 브리오쉬의 고소한 풍미가 가장 주된 향이다. 드라이하며, 매끈한 산미를 자랑한다. 중간 바디의 무게감과 정교한 버블의 질감을 느낄 수가 있다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 샐러드/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식/ 디저트		



### 제품설명



에페네이(Erpenay)인근의 Damery 지역에 위치한 야니크 프레보토는 가족 소유의 5대째 이어온 샴페인 생산자이다. 12가지의 다른 테루아르 분류되는 10.3 헥타르의 밭에서는 최대한 인위적인 개입을 배제하여 포도를 재배하며, 정확하게 계산된 양조 과정을 적용하여 연간 9만병에 해당하는 적은 양의 개성 가득한 와인을 생산한다.

까르뜨 도르(Carte d'Or) 샴페인은 잘익은 과실의 풍미와 정교한 버블과 동시에 복합성과 깊이를 잘 보여준다.

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