'세밀하게 다듬어진 버블의 향연'

야니크 프레보토 라 페를 데스 트레이

Yannick Prevoteau La Perle des Treilles

지역	프랑스 〉 상파뉴		
포도품종	피노누아 60% 샤르도네 40%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-9℃		
테이스팅 노트	레드와 블랙베리 계열의 과실향과 섬세한 스파이스향이 저변에 잘 깔려있으며, 동시에 사과, 배, 시트러스 계열의 과실향도 은은한 꿀 향, 브리오쉬와 함께 느껴진다. 화려한 미네랄과 탄탄한 텐션이 동시에 느껴지는 좋은 구조감을 지녔으며 입안에서 좋은 길이감을 자랑한다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 샐러드/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식/ 디저트		

당도	DRY				SWEET	바디	LIGHT			FULL
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5

제품설명

야닉 프레보토의 밭에서 엄선된 포도로 만든 와인이다. 품종은 피노누아, 샤르도네 두 품종을 블렌딩(60% Pinot Noir 와 40% Chardonnay) 하여 구조감과 질감에서 뛰어난 면모를 확인 할 수 있다. 이 꾸베의 이름은 와이너리의 셀러벽을 타고 자라는 포도 넝굴(Treilles)의 포도를 진주-Perle 에 비교하여 붙인 이름이다. 젖산 발효를 생략하는 대신 와인이 지닌 정체성과 숙성 능력을 더 강조하여 만들었다.

에페네이(Erpenay)인근의 Damery 지역에 위치한 야닉 프레보토는 가족 소유의 5대째 이어온 샴페인 생산자이다. 12가지의 다른 테루아로 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.

수상내역

NV빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점
NV빈티지 인터내셔날 와인 챌린지 IWC 87점
NV빈티지 디켄터 Decanter 88점

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