



## 리샤르 바비옹 프레스티지

Richard Bavion Prestige

지역	프랑스 > 샹파뉴 > 몽파뉴 드 랭스		
포도품종	피노 누아 50% 샤르도네 50%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	섬세하고 부드러운 버블이 입안을 가득 채운다. 시트러스 계열의 과실향과 파인애플, 망고의 과일향이 느껴진다. 입 안에서는 풍부한 산도와 리(Lees) 숙성에서 오는 토스트와 구운 빵 향이 조화를 이룬다.		
페어링 TIP	채소(샐러드)/ 치즈/ 밀가루 요리(피자, 파스타 외)/ 디저트/ 과일		



### 제품설명



프리미엄 샴페인을 생산하는 몽파뉴 드 랭스(Montagne de Reims)지역에서도 베르지(Verzy)와 베르즈네(Verzenay)에 위치한 그랑 크뤼 빈야드에서 수확한 포도로만 만들었다. 높은 품질의 퀄리티를 유지하기 위해 포도의 재배는 손수확으로 이뤄지며 3개 이상의 빈티지를 블렌딩하여 NV으로 출시하고 반드시 3년 이상 숙성 후 출시한다. (2014vin 65%, 2013·2012vin 35% 블렌딩).

백악질로 구성된 완벽한 와인셀러에서는 저온과 습도 레벨을 맞춰두어와인 퀄리티 보존에도 많은 노력을 기울이고 있다.

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