



‘새롭게 주목해야 할 샴페인’

리샤르 바비옹 프레스티지 루미너스

Richard Bavion Prestige Luminous

지역	프랑스 > 샤파뉴 > 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 3개 이상의 빈티지를 블렌딩하여 NV으로 출시하며 반드시 3년 이상 숙성 후 출시한다. 신뢰할 수 있는 품질 뿐 아니라 감각적인 디자인과 루미너스 레이블로 세련되고 트렌디한 비주얼까지 갖추고 있다.

와이너리



리샤르 바비옹은 새롭게 주목해야 할 샴페인 브랜드이다. 그랑 크뤼 빈야드에서 생산된 포도만으로 만들어져 프리미엄 퀄리티를 갖추고 동시에 유럽 내 명품, 옥션 회사 대상 특판에 집중하며 언론이나 대중에게 많이 노출되지 않아 베일에 가려져 있었다. 세련된 바틀과 레이블, 트렌드를 이끌어갈 루미너스 레이블까지 품질과 비주얼 모든 것을 만족시키는 샴페인이다.

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