



‘블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스’

피에르 지모네 블랑 드 블랑 오제르 그랑 크뤼 NV

Pierre Gimmonnet Blanc de Blancs, Oger Grand Cru NV

| | |
|----------|--|
| 지역 | 프랑스 > 샤파뉴 |
| 포도품종 | 샤르도네 100% |
| 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-10℃ |
| 테이스팅 노트 | 브리오슈와 효모향이 잘 살아있어 특유의 고소한 끝맛을 느낄 수 있으며, 풋사과와 같은 상쾌한 과일향이 리프레쉬함을 더한다. |
| 페어링 TIP | 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)/ 매운 음식/ 과일 |



제품설명



Oger Grand Cru는 떼루아의 특성이 굉장히 강렬하여 떼루아의 특성을 특별히 강조하였고, 다른 블랑 드 블랑 샴페인에 비해 스모키, 미네랄 뉘앙스를 느낄 수 있다. 지모네에서 처음 만드는 100% 그랑크뤼 발의 와인이다. (Cuis 발이 아닌 Oger 발의 베이스만을 사용해 만든 샴페인)

수상내역



NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
 NV빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 91점

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