



‘블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스’

피에르 지모네 스페셜 클럽 그랑 테루아 샤르도네 블랑 드 블랑

Pierre Gimmonet Special Club, Grands Terroirs Chardonnay

지역	프랑스 > 샤파뉴
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	엘레강스함은 이 샴페인을 표현하는 가장 정확한 단어로, 깔끔한 뒷맛에 오래도록 지속되는 버블감이 매우 인상적인 샴페인이다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)/ 매운 음식/ 과일



제품설명



매우 섬세하고 정교한 양조의 결과물로, 특별한 샤르도네만을 사용해서 블렌딩 되었다. 40년 이상의 올드바인으로 만들어지며, Special Club은 각 테루아의 심장부에서 수확한 포도로만 양조하며, Cuis 의 진면모를 맛볼 수 있다. 특별한 신선함을 느낄 수 있는 피에르 지모네의 시그니처이다.

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