



‘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.

와이너리



지모네 하우스는 1935년 설립된 샤파뉴의 COTE DE BLANC에 위치한 포도 재배자이자 샴페인 생산자이다. 지모네 하우스는 프리미에크뤼와 그랑크뤼 포도밭 모두를 소유하고 있으며, 1750년 이후로 프리미에 크뤼에 위치한 마을인 CUIS에 자리잡고 포도를 재배하고 있다. 현 와인메이커이자 오너인 DIDIER & OLIVIER의 아버지인 MICHEL은 지모네 하우스의 포트폴리오를 크리스피하고 미네랄리티가 풍부한 블랑 드 블랑 샴페인 위주로 재편했으며, 스테인리스 스틸 탱크에서 구획별로 발효하여 독특한 테루아가 잘 녹아든 샴페인을 만들기 시작했는데, 오늘날 지모네 하우스(지모네스타일)의 전신이다.

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