



‘블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스’

피에르 지모네 블랑 드 블랑 외노필레

Pierre Gimmonnet Blanc de Blancs, Oenophile

지역	프랑스 > 샤파뉴
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	피에르 지모네의 시그니처 샴페인이라고 할 수 있으며 풍부하게 느껴지는 미네랄리티와 복합미, 섬세함 사이에서 자연스러운 밸런스를 추구한다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)/ 과일



제품설명



순수한 샴페인의 있는 그대로를 보여주고자 만들어진 와인으로, 지모네하우스의 샴페인은 대개는 지모네 스타일 레시피로 만들어지지만, 이 샴페인은 특별한 블렌딩을 정해놓지 않고, 모든 빈티지 와인들을 테이스팅 한 후 자연스럽게 밸런싱 되는 순간 출고한다. 미네랄리티와 복합미, 섬세함 사이에서 초키한 미네랄 피니쉬에 이르기까지 자연스러운 밸런스를 추구하는 것이 이 샴페인의 최종적인 중착역이다.

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