피에르 지모네

KEUMYANG

'블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스'

피에르 지모네 블랑 드 블랑 외노필레

Pierre Gimonnet Blanc de Blancs, Oenophile

지역	프랑스 〉 상파뉴
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	피에르 지모네의 시그니쳐 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

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

순수한 샴페인의 있는 그대로를 보여주고자 만들어진 와인으로, 지모네하우스의 샴페인은 대게는 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 종착역이다.

와이너리

지모네 하우스는 1935년 설립된 상파뉴의 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 떼루아가 잘 녹아든 샴페인을 만들기 시작했는데, 오늘날 지모네 하우스(지모네스타일)의 전신이다.

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