

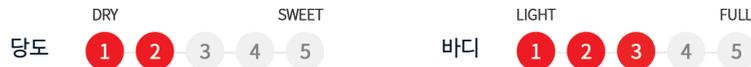


‘블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스’

피에르 지모네 플뢰롱 브뤼 프리미에 크뤼

Pierre Gimmonnet Fleuron Brut 1er Cru

지역	프랑스 > 샤파뉴
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	구조감과 과실미, 우아함, 미네랄리티가 잘 조화된 훌륭한 샴페인이다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제 & 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식/ 과일



제품설명



‘플뢰롱’은 지모네하우스 빈티지 샴페인의 진면모를 볼 수 있는 샴페인으로, 지모네 최고의 떼루아의 품질을 조화시키는 작업과도 같다. Cramant와 Chouilly에서 오는 분명하고 훌륭한 퀄리티를 느낄 수 있으며, 우리의 원칙(지모네 레시피)에 따라 신선함과 섬세함을 주기 위해 1er Cru 일부를 블렌딩한다. 구조감, 과실미, 우아함, 미네랄리티가 잘 조화된 훌륭한 샴페인으로 확실한 입안의 기쁨을 주는 샴페인이다.

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 떼루아가 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.