피에르 지모네

'블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스'

피에르 지모네 블랑 드 블랑 가스트로노메

Pierre Gimonnet Blanc de Blancs, Gastronome

지역	프랑스 〉 상파뉴
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	다른 샴페인들과 비교해서 버블이 굉장히 세밀한것이 특징이며, 크리미한 텍스쳐와 핵과류의 향이 돋보이는 샴페인이다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자,파스타 외)/ 매운 음식/ 과일

당도 (DRY 1 – 5 SWEET): **1 2** 3 4 5

바디 (LIGHT 1 – 5 FULL): **1 2 3** 4 5

제품설명

레스토랑을 위해 역사적으로 탄생된 이 와인은 2차 발효 시 당분의 주입을 최소화하고, 그로 인해 병 내 기압이 여타의 다른 샴페인보다 낮은 상태에서 발효가 진행되어 상대적으로 버블이 굉장히 조밀하게 느껴지는 것이 특징이다. 이는 가스트로노메의 컨셉이 되어 "Fine Bubble" 이라는 슬로건으로 음식과 함께할 때 입 안에서 방해감을 전혀 주지 않게 되어 크리미한 텍스쳐를 느낄 수 있다. 아페리티프와 완벽한 마리아주를 자랑한다.

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