



‘블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스’

피에르 지모네 블랑 드 블랑 가스트로노메

Pierre Gimmonnet Blanc de Blancs, Gastronome

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



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 크림미한 텍스처를 느낄 수 있다. 아페리티프와 완벽한 마리야주를 자랑한다.

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 페루아가 잘 녹아든 샴페인을 만들기 시작했는데, 오늘날 지모네 하우스(지모네스타일)의 전신이다.

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