



피에르 지모네 파라독스

Pierre Gimmonnet 1er Cru, Paradoxe

지역	프랑스 > 샹파뉴
포도품종	피노누아 90% 샤르도네 10%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	피에르지모네의 시그니처인 완벽한 블랑 드 블랑 블랜딩에 최고급 품질의 피노누아를 블랜딩함으로써, 특유의 라즈베리향이 함께 느껴진다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식/ 과일



제품설명



‘역설’이라는 의미를 가진 이 샴페인은 2002년에 구입한 피노누아 밭에서 만들어진 샴페인으로 오랫동안 Blanc de Blanc 샴페인을 만들어오던 지모네 하우스의 도전정신을 의미하며 Blanc de Blanc의 전문가지만 피노누아를 사용한 로제 샴페인 양조를 시작하게 된 것에 대한 각오를 샴페인 이름에 “역설(Paradoxe)”이라는 이름을 붙여 아이러니 하게 표현했다.

와이너리



지모네 하우스는 1935년 설립된 샹파뉴의 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.