



‘블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스’

피에르 지모네 블랑 드 블랑 꾸이 프리미에 크뤼 NV

Pierre Gimmonnet Blanc de Blancs, Cuis 1er Cru

| | |
|----------|---|
| 지역 | 프랑스 > 샤파뉴 |
| 포도품종 | 샤르도네 100% |
| 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-10℃ |
| 테이스팅 노트 | 날카로운 산도감과 오래도록 지속되는 버블, 갓 구운 빵과 같은 신선함이 가득한 와인 |
| 페어링 TIP | 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제 & 염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식/ 과일 |



제품설명



피에르 지모네의 원형이라 볼 수 있는 이 와인은, 수확기에 각기 다른 떼루아에서 나온 와인을 각기 다른 탱크에서 발효 진행하며, 6-8개월이 지난 후 각기의 원액을 테이스팅하여 블렌딩하고 지모네 스타일을 유지하기 위해 리저브와인(저장된 이전 빈티지의 와인)을 추가적으로 블렌딩한다. 이 과정을 위해 모든 리저브와인은 미세한 lees와 함께 캐스크나 탱크가 아닌 병에서 숙성하며, 이런 기법은 산화의 진행을 늦춰 신선함을 부여한다.

수상내역



NV빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점 2024년 6월분 'Sparkling Abundance (스파클링 심층정보)' 카테고리

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