



‘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

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.