



피에르 지모네 로제 드 블랑 프리미에 크뤼 NV

Pierre Gimmonnet Rose de Blancs 1er Cru

지역	프랑스 > 샹파뉴
포도품종	샤르도네 92% 피노누아 8%
용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	베리류의 과일향 힌트와 서양배, 흰 꽃 향, 효모향이 동시에 느껴져 오묘한 피니쉬를 느낄 수 있다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식/ 과일



제품설명



오랜 시간 로제 샴페인을 만들기 위해 노력했던 지모네하우스에서 선보이는 로제샴페인으로, 순수함/신선함/우아함이 이 와인의 특성을 대변한다. 대부분은 샤르도네로 양조되며 여린 핑크 컬러와 베리향, 과일향의 힌트를 위해 소량의 피노누아가 첨가된다. 가스트로노메와 동일한 큐베에서 재배한 포도를 비율만 달리 하여 블렌딩하고, Bouzy Grand Cru에서 재배한 피노누아를 첨가해 크리스피함을 강조했다.

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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.