



#내추럴

‘친환경 바이오 다이내믹 알자스 와인’

아멜리에 샤를 스파 셀레브라시옹 크레망 블랑

Amelie Charles Sparr Celebration Cremant Blanc

지역	프랑스 > 알자스		
포도품종	피노 블랑 100%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10°C		
테이스팅 노트	구운 빵, 야생화 아로마가 느껴지며 비교적 강인하고 섬세한 팔레트를 가진 알자스 지역 크레망		
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 밀가루 음식 (피자, 파스타 외)		



제품설명



야생 효모와 함께 스테인리스 탱크에서 발효한 크레망 스파클링으로 당도가 거의 없는 제로 도사주로 분류되는 와인이다. 셀레브라시옹은 프랑스어로 축하를 의미하며 샤를 스파는 이 와인을 누군가와 축하할 때 식전주로 활용하길 조언하고 있다.

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