



‘내추럴 와인의 거장인 로망 기베르토의 미국인 수제자이자 내추럴 와인 메이커, 브랜든’

브랜든 스타터 웨스트 소뮈르 블랑 브레제

Brendan Stater West Saumur Blanc Breze

| | |
|----------|--|
| 지역 | 프랑스 > 루아르 |
| 포도품종 | 슈냉 블랑 100% |
| 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6~10℃ |
| 테이스팅 노트 | 맑은 레몬빛 컬러에 시트러스와 꽃 향이 적절히 어우러지는 아로마, 그리고 초록사과 향까지 다채롭다. 입에서는 매우 둥근 팔레트가 펼쳐지고 산도감과 구조감이 좋은 균형을 이루고 있다. 끝에서는 약간의 향신료 맛까지 느껴진다. |
| 페어링 TIP | 흰 육류/익힌 채소/익힌 해산물/흰 살 생선/생 해산물/붉은 살 생선/부드러운 치즈/단단한 치즈 |



제품설명



로망 기베르토와 끌로 루제아르 두개 도멘의 빈야드가 있는 지역으로도 알려져 있는 브레제(Breze)에서 재배된 슈냉 블랑으로 양조한 화이트 와인으로 브랜든 스타터 웨스트의 와인들 중 제일 고가 레인지에 해당한다.

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