



‘루아르 지역의 새로운 바람 지속가능한 유기농와인’

에커만 크레망 드 루아르 비오

Ackerman Crémant De Loire Bio

지역	프랑스 > 루아르		
포도품종	슈냉 블랑 60% 샤르도네 30% 카베네 프랑 10%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	6-10℃		
테이스팅 노트	레몬, 감귤 등의 아로마와 팔레트가 느껴지는 매우 신선한 스파클링으로 버블감이 살아있어 식전주로 매우 잘 어울리는 와인이다.		
페어링 TIP	생 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈		



제품설명



[양주, 소뮈르, 투레 지역의 포도를 블렌딩 하였다 블렌딩 전 각 압착 과정을 거치고 이후 Lees와 함께 숙성하여 신선함을 그대로 보존한 스파클링 와인으로 탄생한다. 편암지대의 완벽한 페루아에서 유기농으로 만들어 졌다.](#)

수상내역



NV빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC Bronze

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