



‘세밀하게 다듬어진 버블의 향연’

야니크 프레보토 아망딘 블랑 드 블랑

YANNICK PREVOTEAU AMANDINE BLANC DE BLANC

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	샤파뉴 AOC	시음 적정 온도	8-9℃
테이스팅 노트	미세하고 가벼운 버블과 함께 황금빛을 띤다. 섬세한 꽃향의 아로마와 신선한 빵의 미묘한 노트가 미네랄 터치감과 함께 매우 복잡하게 어우러진다. 부드럽고 신선한 크림 무스의 감각과 함께 우아하고 과일 향이 나며 약간 특 쓰는 마무리는 겹토의 부드러움과 초크의 미네랄리티가 어우러져 멋진 피니쉬를 가진다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)/디저트		



제품설명



1997년 Vitryat의 새로운 부지를 인수한 후 탄생한 AMANDINE은 순수한 샤르도네 샴페인으로, Val de Vi re, Saint Lumier, Vitry en Perthois의 다양한 토양이 결합된 매우 독창적인 와인이다. 약 20%의 리저브 궤베가 함께 블렌딩 되었다.

수상내역



NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점
 NV빈티지 디켄터 Decanter 91점
 NV빈티지 인터내셔널 와인 챌린지 IWC 92점

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