



‘100% 그랑크뤼 포도로 만들어진 샴페인’

생 엘로이 그랑크뤼

SAINT ELOI GC

지역	프랑스 > 상파뉴		
포도품종	피노 누아 50% 샤르도네 50%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	8-9℃
테이스팅 노트	골드 빛깔의 선명한 반짝임이 육안에서 도드라지며 사과류의 과실향 살구, 복숭아 계열의 핵과일 향과 브리오쉬의 고소한 풍미가 가장 주된 향이다. 드라이하며, 매끈한 산미를 자랑한다. 중간 바디의 무게감과 정교한 버블의 질감을 느낄 수가 있다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타 외)/디저트		



제품설명

그랑 크뤼 지역인 부지에서 수확한 포도만으로 만든 퀴베로 강렬한 첫 느낌과 부드럽게 이어지는 피니시가 우아하다.



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