



‘벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스’

## 브랑켄 드모아젤 테트 드 퀴베 (드 리에주)

Demoiselle Tete de Cuvee

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	샤르도네 80% 피노 누아 20%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	흰 꽃과 복숭아 등 핵과류의 향이 매우 풍성하게 느껴진다. 레몬, 자몽과 같은 시트러스 향과 함께 올라오며 시간이 지나면 브리오슈와 꿀의 뉘앙스가 복합미를 완성시켜준다.		
페어링 TIP	붉은육류/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)/매운음식/과일		



### 제품설명



1985년 폴 프랑수아 브랑켄에 의해 출시된 '드모아젤'은 19세기말~20세기초 유행했던 '아르누보' 컨셉으로 완성된 프리미엄 라인이다. 그 당시만 해도 샴페인은 지금보다 조금더 알코올이 높고 조금더 달콤한 스타일로 보통 디저트와 함께 즐기곤 했다. 하지만 폴 프랑수아 브랑켄은 식전주와 식사와 함께 마실 수 있는 샴페인을 모토로 새로운 스타일의 샴페인을 만들고자 당시 브랑켄의 셀러 마스터였던 도미니크 피샤르 (Dominique PICHART)와 화이트 품종인 샤르도네의 함량을 높인 새로운 블렌딩 프로파일을 완성한다.

그리고 아르누보의 상징인 아이리스 꽃을 모티브로 하여 특별히 주문제작한 유리병을 사용하여 '드모아젤'만의 유티크함을 부각시켰다. 이러한 그의 모험적인 도전은 큰 성공으로 이어져 향후 브랑켄이 다른 유서깊은 샴페인 하우스를 인수하여 모에-상동의 뒤를 잇는 세계에서 두번째로 큰 샴페인 생산자로 자리매김 하게 한다.

드모아젤 테트 드 퀴베 (드 리에주)는 브랑켄 프리미엄 라인인 '드모아젤'중에서도 가장 핵심적인 레인지로 프리미엄에 크뤼와 그랑크뤼에서 얻은 샤르도네 80%와 피노누아 20%의 블렌딩으로 완성된 와인이다. 샴페인 규정에 따르면 수확한 포도를 압착한 포도주스로 샴페인을 만들때 첫번째 압착한 주스 'Tete de Cuvee (테트 드 퀴베)'와 두번째 압착한 주스 '1ere taille (프리미에르 타이유)'만을 사용할 수 있는데, 바로 첫번째 압착 주스 '테트 드 퀴베'가 가장 신선하고 품질이 월등한 주스이다. 드모아젤 테트 드 퀴베는 바로 이 첫번째 압착 주스 '테트 드 퀴베'만을 사용하여 만들어져 보다 우아하면서도 복합적인 풍미를 느낄 수 있는 샴페인이다. 드모아젤은 2차 발효후 약 3년정도 숙성후 출시한다.

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