



‘벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스’

브랑켄 드모아젤 브뤼

Demoiselle Brut

| | | | |
|---------|--|----------|-------|
| 지역 | 프랑스 > 샤파뉴 | | |
| 포도품종 | 샤르도네 65% 피노 누아 35% | | |
| 알코올 | 12.5% | 용량 | 750ml |
| 등급 | AOC | 시음 적정 온도 | 6-10℃ |
| 테이스팅 노트 | 열은 금빛을 띄고 있으며 가볍고 섬세한 스타일이다. 흰꽃의 향기가 매우 아름답게 느껴진다. 그 뒤에 우아하게 버터, 토스트, 브리오슈의 뉘앙스가 느껴지며 적당한 산도가 매우 산뜻하고 우아하게 느껴진다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은육류/흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/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.

드모아젤은 2차 발효후 약 3년정도 숙성후 출시한다.

수상내역



NV빈티지 인터내셔널 와인 앤 스피릿 컴퍼티션 IWSC Bronze

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