



‘벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스’

브랑켄 드모아젤 '라 파리지앵' 로제 브뤼 빈티지

La Parisienne Rose Vintage

| | | | |
|---------|---|----------|-------|
| 지역 | 프랑스 > 샤파뉴 | | |
| 포도품종 | 샤르도네 피노 누아 | | |
| 알코올 | 12.5% | 용량 | 750ml |
| 등급 | AOC | 시음 적정 온도 | 6-10℃ |
| 테이스팅 노트 | 연한 분홍색에 금빛이 살짝 도는 색을 띄며 지속되는 거품이 매우 우아하다. 야생 산딸기, 라즈베리와 같은 붉은 과실의 산뜻한 향이 가벼운 빵, 브리오슈와 같은 숙성누앙스가 느껴지는 향과 조화롭게 어우러진다. | | |
| 페어링 TIP | 붉은육류/흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/매운음식 | | |



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 높은 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.

그 중에서도 '라 파리지앵' 레인지는 드모아젤에서도 가장 우아함을 모티브로 한 샴페인으로 전세계 문화와 예술, 그리고 낭만의 상징인 파리의 아름다운 여인들은 우아함과 아름다움을 상징하는 레인지이다. 오직 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼 재배지에서 수확된 포도로 사용하며 약 7~8년 정도 Lees와 함께 숙성한다.

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