'벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스'

브랑켄 그랑드 리저브

Vranken Grande Reserve

지역	프랑스 〉 상파뉴		
포도품종	피노 누아 피노 뮈니에 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	연한 노란색으로 살짝의 초록빛 테두리가 있으며 풍성하고 지속되는 거품이 우아하다. 과실의 향이 매우 폭발적이며 브리오슈와 버터가 피니시를 즐겁게 한다. 부드럽고 풍성한 피니시가 생동감있게 다가오며 구조감과 밸런스가 매우 좋은 샴페인이다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/매운음식/과일		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** 4 5

제품설명

다양한 호텔 및 항공사의 하우스 샴페인으로 사용되고 있는 샴페인이다. 벨기에 왕실의 인증을 받은 브랑켄 그랑드 리저브는 전세계에서 가장 고귀한 넌빈티지의 샴페인 중 하나이다. 보통 그 샴페인하우스의 개성은 논빈티지에서 느낄 수 있다고 하는데 그런면에서 그랑드 리저브 퀴베는 브랑켄의 시그니처라고 볼 수 있다.

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