



‘벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스’

## 브랑켄 브뤼 나투르 밀레짐

Vranken Brut Nature Millesime

지역	프랑스 > 상파뉴		
포도품종	피노 누아 피노 뤼니에 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	매우 세밀하고 오래가는 기포를 가졌으며 황금빛을 띠는 노란색이다. 매우 복합적이고 다양한 향을 가지고 있다. 약간의 붉은 과일 향과 블랙베리, 라즈베리, 블랙커런트의 향이 매우 조화로우며 마무리에 후추와 같은 스파이스의 향이 매혹적이다. 산뜻하고 과실향이 넘치며 풀바디의 샴페인으로 바닐라의 느낌과 꿀과 같은 잘 익은 샴페인의 뉘앙스가 있다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/매운음식/과일		



### 제품설명



다양한 호텔 및 항공사의 하우스 샴페인으로 사용되고 있는 샴페인이다. 벨기에 왕실의 인증을 받은 브랑켄 브뤼 나투르는 전세계에서 가장 고귀한 년빈티지의 샴페인 중 하나이다. 브뤼 나투르 레인지의 가장 플래그십 샴페인이다. 훌륭한 퀄리티의 선별된 포도만을 사용하여 만든 퀴베를 오랜기간 숙성을 하여 매우 농밀한 아로마와 숙성 뉘앙스가 매력적인 퀴베이다. 선별된 포도만을 사용한 퀴베로 장기숙성에도 매우 적합한 샴페인이다.

샴페인의 병에서 인증마크를 볼 수 있다.

## 와이너리

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율을 변경할 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선에 없는 서늘한 온도에서 뒤에서 보관하시기 바랍니다.



전세계 두번째로 큰 샴페인 하우스 Vranken-Pommery Monopole의 역사는 벨기에 리에주에서 태어난 청년의 여정에서

시작됩니다.

2차세계대전이 끝난 1947년 벨기에 리에주에서 태어난 폴 프랑수아 브랑켄 (Paul Francois Vranken)은 법을 공부하던 젊은 청년이었다. 그의 자유와 고차원적인 삶에 대한 열망은 ‘법조인’이 아닌 현재 샴페인 제국을 건설하는 여정으로 그를 이끌게 된다. 아트 공방에서 공동 경영을 맡으면서, 예술에 대한 심미안과 사업능력을 수행한 젊은 청년은 드디어 29세라는 젊은 나이에 샴페인에 도전을 시작하고, 1976년 자신의 이름에서 유래된 ‘브랑켄 샴페인’을 설립하고 출사표를 던진 그는 공격적인 경영과 인수로 다양한 샴페인 하우스와 와이너리들을 인수하기 시작한다.

그리고 드디어 1985년 브랑켄 샴페인의 프리미엄 라인인 ‘드모아젤 Demoiselle’ 레인을 출시하면서 ‘럭셔리 샴페인’이라는 명성을 얻게 된다. 1996년 유서깊은 하이드릭 샴페인 하우스 (Maison Heidsieck & Cie Monopole)를 인수하였다. 공격적인 인수과정과 함께 각 샴페인 하우스의 아이덴티티에 입각한 마케팅 활동, 그리고 예술과 연계된 다양한 활동들은 여타의 대규모 기업형 샴페인 회사와는 다른 ‘럭셔리 샴페인’ 으로서의 브랑켄의 명성을 강화시켰. 특히 파리에서 럭셔리 브랜드들의 커뮤니케이션 에이전시를 이끌었던 부인 나탈리 브랑켄이 진두지휘한, 현재 브랑켄의 본사인 ‘빌라 드모아젤 (Villa Demoiselle)’ 재건사업을 통해 ‘아르누보 샴페인’으로 자리잡게 된다.

2002년 유명 샴페인 하우스 Pommery를 인수하며 회사명을 브랑켄-뵈브리 모노폴로 변경하면서 모엣-상동의 뒤를 이어 2번째로 큰 샴페인 하우스로 부상하게 된다.

2018년 브랑켄-뵈브리 하우스는 유일무이한 ‘벨기에 왕실의 공식 샴페인’으로 공식인증 획득하였으며 현재 브랑켄의 모든