



‘벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스’

## 브랑켄 브뤼 로제 나투르

Vranken Brut Rose Nature

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	피노 누아 피노 뫼니에 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	연어빛을 띠는 핑크색이며 거품은 매우 조밀하고 오랫동안 지속이 된다. 딸기 라즈베리 크랜베리 등 붉은 과실의 향이 매우 지배적이며 산뜻한 느낌으로 다가온다. 산뜻한 과실의 뉘앙스가 매우 풍성하게 다가오며 기분 좋고 밸런스 잡힌 맛이 사랑스럽게 다가온다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌해산물/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. 샴페인 하우스의 개성을 가장 담고 있는 퀴베로 종종 년빈티지 샴페인들을 꼽는데 그런 면에서 브랑켄의 개성을 정말 잘 보여주고 있는 퀴베이다. 잘 만든 로제 샴페인의 모습을 보여준다.

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