



'30여년간 후대를 위해 샴페인을 양조한 소규모 RM의 전통 블랑 드 누아'

샴페인 기드 포레즈 브뤼 블랑 드 누아 트레디션

CHAMPAGNE GUY DE FOREZ BRUT BLANC DE NOIRS TRADITION

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	밝은 호박색을 띠는 창백한 금빛 색상의 샴페인이다. 레드베리가 들어간 비스킷 처럼 기분 좋은 노즈가 특징이며, 팔레트에서는 무척이나 깔끔하고, 잘 익은 프루티함이 느껴진다. 라운드함과 프래쉬함이 발란스있게 조화를 이루었다. 무엇이든 축하하고 싶어지는 샴페인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/밀가루 음식(피자, 파스타 외)/치즈		



제품설명



기드 포레즈의 트레디션 브뤼야말로 기드 포레즈 RM을 소개하기에 최적의 샴페인이다. 샴페인 오브 지방의 100% 피노누아로 양조되는 블랑 드 누아이다. 연간 4000병 소량 생산되며, 28-30개월간 리(Lee) 숙성을 거쳤다.

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