



‘프랑스 와인 구매 가이드가 인정한 가성비 샴페인’

샴페인 미셸 파투르 헤리티지 브뤼

CHAMPAGNE MICHEL PATOUR HERITAGE BRUT

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	피노 누아 피노 블랑		
알코올	12%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	12℃
테이스팅 노트	골드 빛 샴페인, 버터와 잘 익은 과실이 잘 라운드 하게 잘 어우러지며, 산미의 신선한 밸런스가 좋은 샴페인 밝은 골드 빛에 약간의 그리니쉬함이 있다. 빵, 아몬드 비스킷, 마스카포네 치즈 같은 베이커리의 향이 느껴진다. 라임, 플라워, 과일, 허브차 등이 두 번째로 느껴지는 매우 신선하고 순수한 느낌이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/흰 육류/익힌 해산		



제품설명



신선함을 위해 수확직후 압착하고, 스테인레스 스틸 탱크에서 발효를 진행한다. 10개월간 리숙성을 진행하며, 24개월간 샴페인 셀러에서 안정화를 거쳤다.

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