'감각적인 레이블과 풍미있는 프렌치 스파클링'

벨 에뚜왈 루미너스 로제

BELLE ETOILE LUMINUS ROSE

지역	프랑스		
알코올	11%	용량	750ml
시음 적정 온도	5-8℃		
테이스팅 노트	밝은 연홍빛 컬러로 생기 넘치는 레드 과실의 아로마와 꽃 뉘앙스가 조화롭다. 섬세한 버블과 우아한 풍미가 매력적이다.		
페어링 TIP	채소(샐러드)/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/밀가루 음식(피자, 파스타 외)/디저트/과일		

당도 (DRY – SWEET): **1** **2** **3** 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** 2 3 4 5

제품설명

파리의 밤하늘은 아름답게 수 놓는 야경과 별을 모티브로 하여 완성된 프랑스 프리미엄 스파클링 와인입니다. 프랑스 어로 '아름다운 별 (Belle Etoile Luminus)'을 뜻하는 벨 에뚜왈은 프레시한 산도와 입안에서 톡톡 터지는 스파클 (탄산방울)이 마치 별과 같은 '반짝거림'을 선사하는 와인입니다.

아직 새벽별이 반짝이는 이른 새벽에 수확한 포도는 와이너리로 옮겨짐과 동시에 산화과정을 방지하기 위해 바로 압착과정을 거치게 됩니다. 특히 아주 섬세하게 첫번째 압착한 포도천연 주스만을 가지고 발효과정을 진행하게 되는데, 엄션된 효모로 저온발효과정을 거치어 우아하면서도 섬세한 화이트 와인을 양조하게 됩니다.

화이트 와인은 다시 와인의 그윽한 풍미와 복합미를 부여하기 위해 필터링을 하지 않고 스테인스틸레스 탱크로 옮겨 섬세한 탄산방울을 만들기 위한 2차 발효과정을 진행합니다. 또한 동시에 포도알의 천연 섬유질 과 같은 미세한 고형유기물 (Lees, 리)와 함께 6개월간 숙성을 진행하면서 더욱 그윽한 풍미와 복합미를 가진 와인으로 완성되었습니다

와이너리

MVP 사는 1862년, Meyblum 가족사업으로 설립되어 이제는 국제적인 그룹으로서 고객맞춤형 와인에 전문성을 띄고 있다. 전세계 열두 개국에서 300만병의 와인을 판매하고 있다. MVP는 전통적인 방식에 뿌리를 두고 고품질에 포도에 대한 확고한 고집을 고수하며, 현대적인 시설 설비에 대거 투자하여 최신식 설비를 갖춘 양조장에서 와인을 양조하고 있다. 샤르마 방식을 사용하여 스파클링 와인을 양조하는데, 이는 포도 품종 자체의 과일향 등의 아로마가 더 풍부하게 느껴지고 거품의 압력도 상대적으로 낮아서 샴페인 보다 더 부드럽게 느껴지는 것이 특징이다.

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