

Champagne de Venoge, Louis XV 1995

샴페인 드 브노쥬, 루이 15세



생산자	Champagne de Venoge
품종	샤르도네(Chardonnay)50% - From Cramant, Avize, Oger, Chouilly 피노 누아(Pinot Noir)50% - From Verzy, Verzenay, Mailly
당도	Dosage 7g/L, Brut
등급	샴페인(Champagne AOC)
생산지	Epernay < Champagne < France



수상 James Suckling - 98점(Vint.1995)
Robert M. Parker Jr. - 97점(Vint.1995)

- 그랑크뤼 에서 수확된 샤르도네와 피노 누아 포도로만 양조
- 세계 100여 곳의 미슐랭 레스토랑에 리스팅된 가스트로노미 샴페인
- 세계적인 샴페인 평론가 리차드 줄린 (Richard Juhlin) 3Stars 샴페인 하우스
- 연간 생산량 약 15,000병 (빈티지 작황에 따라 생산량 조절)

- Color 장기 숙성에서 오는 아름다운 호박-황금색(amber-golden) 컬러와 섬세한 버블
- Aroma 무화과와 토피(toffee), 비스킷 그리고, 셰리와 뱅죤 와인을 연상시키는 멋진 부케
- Palate 여전히 섬세하고 매끄러울 뿐만 아니라 집중도 또한 좋으며, 순수하고 깨끗한 미네랄과 함께 살구와 복숭아 등의 긴 여운이 인상적이다.
- Pairing 캐비어, 랍스터 등의 갑각류, 오래 숙성한 치즈 등
- Serving Temp. 6-8°C

Champagne de Venoge, Louis XV 1996

샴페인 드 브노쥬, 루이 15세



생산자	Champagne de Venoge
품종	샤르도네(Chardonnay)50% - From Cramant, Avize, Oger, Chouilly 피노 누아(Pinot Noir)50% - From Verzy, Verzenay, Mailly
당도	Dosage 7g/L, Brut
등급	샴페인(Champagne AOC)
생산지	Epernay < Champagne < France



수상 **Robert M. Parker Jr. - 98점(Vint.1996)**
James Suckling - 98점(Vint.1996)

- 그랑크뤼 에서 수확된 샤르도네와 피노 누아 포도로만 양조
- 세계 100여 곳의 미슐랭 레스토랑에 리스팅된 가스트로노미 샴페인
- 세계적인 샴페인 평론가 리차드 줄린 (Richard Juhlin) 3Stars 샴페인 하우스
- 연간 생산량 약 15,000병 (빈티지 작황에 따라 생산량 조절)

- Color 장기 숙성에서 오는 아름다운 호박-황금색(amber-golden) 컬러와 섬세한 버블
- Aroma 무화과와 토피(toffee), 비스킷 그리고, 셰리와 뱅죤 와인을 연상시키는 멋진 부케
- Palate 여전히 섬세하고 매끄러울 뿐만 아니라 집중도 또한 좋으며, 순수하고 깨끗한 미네랄과 함께 살구와 복숭아 등의 긴 여운이 인상적이다.
- Pairing 캐비어, 랍스터 등의 갑각류, 오래 숙성한 치즈 등
- Serving Temp. 6-8°C

Champagne de Venoge, Louis XV 2008

샴페인 드 브노쥬, 루이 15세



생산자 Champagne de Venoge
품종 샤르도네(Chardonnay)50% - From Cramant, Avize, Oger, Chouilly
 피노 누아(Pinot Noir)50% - From Verzy, Verzenay, Mailly
당도 Dosage 6g/L, Brut
등급 샴페인(Champagne AOC)
생산지 Epernay < Champagne < France

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 James Suckling - 95점(Vint.2008)
 James Suckling - 96점(Vint.2012)
 Robert M. Parker Jr. - 93+점(Vint.2008)
 Robert M. Parker Jr. - 96점(Vint.2006/1996)
 Robert M. Parker Jr. - 97점(Vint.1995)

- 그랑크뤼 에서 수확된 샤르도네와 피노 누아 포도로만 양조
- 세계 100여 곳의 미슐랭 레스토랑에 리스팅된 가스트로노미 샴페인
- 세계적인 샴페인 평론가 리차드 줄린 (Richard Juhlin) 3Stars 샴페인 하우스
- 말로라틱 발효(MLF)를 거치지 않아 더욱 신선한 산도를 유지해 장기 숙성에 적합(Vint.2008)
- 연간 10,326병 생산(Vint.2008년)

- Color 밝고 선명한 벚꽃-황금색(straw-golden) 컬러와 장기 숙성에서 오는 섬세한 버블
- Aroma 깔끔하고 신선한 레몬, 흰 과일, 브리오슈와 헤이즐넛, 흰 꽃의 복합적인 노트
- Palate 신선한 산도가 돋보이는 빈티지, 좋은 구조감과 함께 우아하고 긴 여운을 지녔다.
- Pairing 캐비어를 곁들인 우아한 전채요리, 랍스터 등의 갑각류 요리 등
- Serving Temp. 6-8°C