

Champagne de Venoge, Louis XV, 300th Anniversary of the Coronation Edition 1996

샴페인 드 브노쥬, 루이 15세 브릿, 300주년 기념 에디션 1996



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

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 **Robert M. Parker Jr. - 96점(Vint.1996)**
James Suckling - 98점(Vint.1996)

➢ 루이15세 즉위 300주년 기념 스페셜 리미티드 에디션 출시
 ➢ 1728년 5월 25일 루이15세는 샴페인은 배럴이 아닌 유리병 담아 유통시킬 수 있다는 칙령을 발표하였다. 이로써 샴페인의 버블을 보존할 수 있게 되었다. 샴페인에 관한 칙령이 시행된 후, 샴페인에 대한 수요는 더욱 증폭되었다. 샴페인은 두번째 발효 시 미세조정이 가능해졌고, 샴페인에서 만들어진 와인들은 처음으로 원산지과 품질을 보장할 수 있는 와인이 되었다. 샴페인 드 브노쥬는 샴페인 발전에 지대한 영향을 미친 국왕의 활약을 기념하고자 프레스티지 퀴베에 루이 15세의 이름을 부여했다. 샴페인 드 브노쥬는 2022년, 샴페인 역사에 큰 업적을 남긴 루이 15세의 즉위 300주년을 기념하기 위해 품평이 가장 뛰어난 1996년 빈티지를 특별 한정판으로 출시하였다.

· Color 장기 숙성에서 오는 아름다운 호박-황금색(amber-golden) 컬러와 섬세한 버블
 · Aroma 무화과와 토피(toffee), 비스킷 그리고, 세리와 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