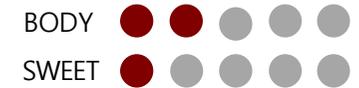


Champagne de Venoge, Grand Vin des Princes Blanc de Blancs

샴페인 드 브노쥬, 그랑 뱅 데 프린스 블랑 드 블랑



생산자 Champagne de Venoge
품종 샤르도네(Chardonnay) 100%
 (Le Mesnil sur Oger, Trépail and Vertus)
당도 Dosage 6g/L, Brut
등급 샴페인(Champagne AOC)
생산지 Epernay < Champagne < France



수상 James Suckling - 94점

➤ 1864년 오랑쥬 공국의 대공을 위해 만든 신화의 샴페인을 부활시킨 <프린스 귀베>, 20세기 초에 샴페인 디캔터로 사용되었던 크리스탈 병에서 영감을 받아 유니크한 보틀 디자인으로 거듭난 샴페인 드 브노쥬의 시그니처, 프린스 시리즈!

➤ "그랑 뱅 데 프린스"는 특별히 좋은 빈티지에만 생산되는 프린스 라인의 최고 등급이다.

➤ 그랑 뱅 데 프린스 블랑 드 블랑은 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼(Le Mesnil sur Oger, Trépail, Vertus) 에서만 수확되어 엄선된 샤르도네로 그랑 크뤼 80%, 프리미에 크뤼 20%로 양조된 귀베이다. 2015 빈티지는 5,280병 한정 수량으로 생산되었다.

- Color 맑고 투명한 컬러와 반짝이는 활기찬 버블
- Aroma 훌륭한 미네랄과 화이트 플라워, 프레쉬한 시트러스의 매력적인 아로마
- Palate 미식가들을 유혹할만한 우아함, 구조감, 아카시아 꿀의 풍미로 마무리
좋은 산도와 솔리드한 구조감으로 장기 숙성에 매우 적합한 와인
- Pairing 아페리티프, 다양한 에피타이저 혹은 해조류, 조개류 등과 좋은 매칭
- Serving Temp. 6-8°C