

Champagne de Venoge, Louis d'Or 1995

샴페인 드 브노쥬, 루이 도르 1995



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



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

- ▶ 설립 180주년을 맞아 1873병만 생산한 리미티드 에디션
- ▶ 그랑크뤼에서 수확된 샤르도네와 피노 누아 포도로만 양조
- ▶ 세계 100여 곳의 미슐랭 레스토랑에 리스팅된 가스트로노미 샴페인
- ▶ 세계적인 샴페인 평론가 리차드 줄린 (Richard Juhlin) 3Stars 샴페인 하우스

- Color 긴 숙성에서 오는 아름다운 럭셔리 골드 컬러
- Aroma 브리오슈(Brioche), 머쉬룸, 이스트 등의 복합적이고 아름다운 부케
- Palate 20년 숙성이라고 믿기 어려울 정도의 단단한 구조감과 미네랄, 그리고 아름답고 길게 이어지는 피니쉬와 섬세한 버블을 지녔다.
- Pairing 트러플을 곁들인 요리, 캐비어를 곁들인 굴, 구운 마늘과 그릴에 조리한 가금류
- Serving Temp. 6-8°C