Champagne de Venoge, Cordon Bleu Brut

샴페인 드 브노쥬, 꼬르동 블루 브륏

생산자 Champagne de Venoge
품 종 피노 누아(Pinot Noir) 33%, 샤르도네(Chardonnay) 33%
피노 뫼니에(Pinot Meunier) 33%
당 도 Dosage 6.1g/L, Brut
등 급 샴페인(Champagne AOC)
생산지 Epernay < Champagne < France

BODY ●●○○○
SWEET ●○○○○

수 상 **James Suckling - 91점**
Robert M. Parker Jr. - 91점
Wine Spectator - 90점

➢ 세계 100여 곳의 미슐랭 레스토랑에 리스팅된 가스트로노미 샴페인
➢ 세계적인 샴페인 평론가 리차드 줄린(Richard Juhlin) 3Stars 샴페인 하우스

➢ 꼬르동 블루(Cordon Bleu)는 첫 프레스한 주스와 함께 2년간 숙성한 리저브 뀌베 20%를 블렌딩해서 생산되는 샴페인으로 드 브노쥬(de Venoge) 하우스의 우아한 스타일을 반영한 와인이다. (최소 3년 이상 숙성 후 출시)

· Color 밝은 골드 컬러와 생기 있는 버블
· Aroma 청사과의 상큼함과 레몬, 꿀에 이르는 다양하고 복합적인 아로마
· Palate 부드러운 버블이 주는 우아함과 깊이 있는 풍미
· Pairing 가볍게 곁들일 수 있는 다양한 에피타이저와 좋은 매칭
· Serving Temp. 6-8°C