Champagne de Venoge, Princes Tour Eiffel

샴페인 드 브노쥬, 프린스 뚜르 에펠

BODY ●●○○○

SWEET ●○○○○

생산자 Champagne de Venoge

품 종 피노 누아(Pinot Noir) 33%, 샤르도네(Chardonnay) 33%, 피노 뫼니에(Pinot Meunier) 33%
(From 1er Crus in Champagne)

당 도 Dosage 6g/L, Brut

등 급 샴페인(Champagne AOC)

생산지 Epernay < Champagne < France

➢ 샴페인 드 브노쥬, 프린스 뚜르 에펠 (Champagne de Venoge, Prince Tour Eiffel)은 에페르네 지역에 위치한 샴페인 드 브노쥬가 에펠탑 건축 130주년을 기념하기 위해 출시한 스페셜 뀌베이다.

➢ 프린스 뚜르 에펠 뀌베의 탄생 배경은 첫 번째, 샴페인 드 브노쥬가 에펠탑 개최 기념으로 건축된 1889년 세계박람회의 샴페인 파트너였다는 점과 두 번째, 끝이 뽀족한 에펠탑의 기하학적인 모양이 프린스 뀌베의 디켄터 보틀 모양과 유사하다는 점이다. 파리시로부터 최초로 공식적인 라이센스를 부여 받아 10,000병만 한정 생산된 스페셜 에디션이다.

· Color 밝고 선명한 황금색 컬러와 꾸준하게 잔을 오르는 섬세한 버블
· Aroma 브리오슈, 아몬드와 헤이즐넛 등의 긴 숙성에서 오는 다채로운 아로마
· Palate 섬세하고 조화롭우며 균형이 잡힌 미네랄 캐릭터가 잘 느껴진다.
· Pairing 가금류 돼지고기 등으로 조리한 앙트레(entrées), 생선 요리의 메인 코스
· Serving Temp. 6-8°C