Champagne de Venoge, Cordon Bleu Brut Rosé
샴페인 드 브노쥬, 꼬르동 블루 브륏 로제

생산자	Champagne de Venoge
품 종	피노 누아(Pinot Noir) 60%, 피노 뫼니에(Pinot Meunier) 20% 샤르도네(Chardonnay) 20%
당 도	Dosage 8g/L, Brut
등 급	샴페인(Champagne AOC)
생산지	Epernay < Champagne < France

BODY ●●◐○○
SWEET ●○○○○

수 상 **James Suckling - 91점**
Wine Spectator - 91점

➢ 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 생기 있는 핑크 버블
· Aroma 강렬한 붉은 과실(스트로우 베리) 아로마
· Palate 인텐시브한 과실향에 이어지는 부드러움과 생동감의 우아한 공존
· Pairing 아페리티프로 탁월한 선택. 혹은 에피타이저와 좋은 매칭을 이룬다.
· Serving Temp. 6-8°C