

Champagne de Venoge, Princes Brut

샴페인 드 브노쥬, 프린스 브뤼트



BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●



생산자 Champagne de Venoge
품종 피노 누아(Pinot Noir) 33%, 샤르도네(Chardonnay) 33%
 피노 뫼니에(Pinot Meunier) 34%
당도 Dosage 5g/L, Brut
등급 샴페인(Champagne AOC)
생산지 Epervain < Champagne < France

- 1864년 오랑주 공국의 대공을 위해 만든 신화의 샴페인을 부활시킨 <프린스 궤베>, 20세기 초에 샴페인 디캔터로 사용되었던 크리스탈 병에서 영감을 받아 창작된 샴페인 드 브노쥬의 시그니처, 프린스 시리즈! 마침내 브뤼트 스타일의 샴페인 출시!
- 루이 15세 즉위 300주년을 맞은 2022년, 프린스 브뤼트 퍼스트 에디션을 출시했다. 특별한 해인 만큼, 루이 15세 즉위 당시 사용했던 직인을 고급스럽게 디자인해 1st Edition 병에 부착했다.
- 12개의 그랑 크뤼, 프리미에 크뤼 발의 최상급의 포도를 엄격하게 선별한 후, 최소 4년의 숙성기간을 거쳐 15,908병의 1st Edition을 한정 생산하였다.
- 2018년 부터 숙성된 궤베 65%와 2014, 2015, 2016년에 수확하여 숙성한 리저브 궤베 35%를 블렌딩하여 섬세하고 우아한 브뤼트 궤베를 탄생시켰다.
- 2022년 6월 데고르쥬망
- Color 밝고 선명한 황금색 컬러와 섬세하고 활기찬 버블
- Aroma 흰 꽃 향기가 느껴지며 매우 생기있고 신선한 아로마
- Palate 입안에 노란 과일, 시트러스의 노트가 발달되며 우아하고 긴 피니시를 제공
- Pairing 굴 요리, 석화, 조개류 등 가볍고 신선한 해산물
- Serving Temp. 9 - 10°C