

# Champagne de Venoge, De Venoge Coteaux Champenois La Foret

샴페인 드 브노쥬, 드 브노쥬 꼬뜨 샹쁘누아 라 포레



**생산자** Champagne de Venoge  
**품종** 피노 누아(Pinot Noir) 100%  
**등급** 꼬뜨 샹쁘누아 (Coteaux Champenois) AOC  
**생산지** Epernay < Champagne < France

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

**수상** 2022 James Suckling – 91점(Vint.2018)

➤ 드 브노쥬 꼬뜨 샹쁘누아 라 포레 2018의 피노 누아는 레 리세(Les Riceys) 마을에 위치한 '라 포레(La Foret)' 라는 이름의 일조량이 좋은 언덕에서 수확했다. 이곳은 50년 이상 수령의 오래된 포도나무들로 구성되어 있는 포도밭이다.

➤ 2,000병 한정 생산

- Color 진한 레드 컬러
- Aroma 체리와 바이올렛의 노트
- Palate 뛰어난 구조감이 돋보이는 와인으로, 다양한 캐릭터를 보여준다. 섬세하고 우아한 풍미가 특히 인상적이다.
- Pairing 소스와 곁들여진 소고기, 양고기 등의 붉은 육류 요리, 부드러운 치즈 등
- Serving Temp. 14-16°C