

LaCheteau Cremant de Loire Brut

라셰도 크레망 드 루아르 브뤼트



생산자	GCF 그룹	
품종	슈냉 블랑(Chenin Blanc) 70%, 까베르네 프랑(Cabernet Franc) 20%, 샤르도네(Chardonnay) 10%	
등급	AOP Cremant de Loire Blanc	BODY ●●●●●
생산지	앙주&투렌(Anjou & Touraine), 루아르(Loire), 프랑스	SWEET ●●●●●

▶ 베이스로 사용된 슈냉 블랑은 루아르에서 천년이 넘는 시간동안 재배된 품종이다. 따뜻한 기후에서도 산미를 잘 유지하며, 귀부균의 영향을 받아 주로 청사과, 파인애플, 황설탕 등의 풍미를 내어 산뜻한 산미와 달콤한 향이 매우 조화로운 독특한 특징을 가진 와인이다.

▶ 점토질 및 석회질 토양

▶ 9월에서 10월 중순까지 손 수확한다. 섬세한 버블을 생성하기 위해 전통적인 샴페인 양조 방식에 따라 병입 후 2차 발효를 진행한다. 15 °C가 유지되는 셀러에서 Sur Latte 상태로 최소 18개월 간 숙성기간을 거친다.

- Color 실버톤 하이라이트의 밝은 페일 옐로우
- Aroma 열대 과일, 레몬, 감귤류의 아로마
- Palate 생동감 있게 시작되는 프레쉬한 과일의 산미, 레몬과 베리류의 과일 터치가 있는 풍미, 훌륭한 구조감과 지속적으로 유지되는 버블
- Pairing 탁월한 아페리티프, 아무즈 부쉬, 치즈 토스트, 디저트 등과 훌륭한 매칭
- Serving Temp. 6°C