

Champagne de Venoge, La Flamme de Venoge

샴페인 드 브노쥬, 라 플람 드 브노쥬



생산자	Champagne de Venoge
품종	샤르도네(Chardonnay) 33%, 피노 누아(Pinot Noir) 33%, 뫼니에(Meunier) 33%
당도	Dosage 4g/L, Brut
등급	샴페인(Champagne AOC)
생산지	Epernay < Champagne < France

BODY	● ● ● ● ●
SWEET	● ● ● ● ●

수 상 **2024 James Suckling - 94점(Vint.2018)**

➤ 밝고 따뜻한 이미지의 라 플람은 샴페인 지역에 햇볕이 유독 좋았던 2018년을 기억하며 2018 빈티지로 탄생되었다. 유연하면서도 복합미가 뛰어난 라 플람 드 브노쥬는 폭발적인 에너지 혹은 매우 화창하게 좋은 날을 상기시키는 특별한 매력을 품은 샴페인이다.

➤ 라 플람은 1/3 피노누아, 1/3 샤르도네, 1/3 뫼니에로 구성되었으며 각각 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼 밭에서 수확했다. 피노 누아 - 오빌레(Hautvillers), 앙보네(Ambonnay), 레 리세(les Riceys), 뤼드(Ludes) 등, 뫼니에 - 다므리(Damery), 쉬니(Chigny), 오빌레(Hautvillers), 부르소(Boursault) 등, 샤르도네 메닐 쉬르 오제(Mesnil sur Oger), 트레파이(Trepail), 베르튀(Vertus), 몽틀롱(Monthelon)의 포도로 생산된다.

- Color 골드 톤 컬러에 섬세하고 반짝이는 하이라이트
- Aroma 건과일과 진저 브레드의 노트가 결합된 화려하면서도 복합적인 아로마
- Palate 파워풀한 피노 누아와 우아한 샤르도네의 완벽한 밸런스
- Pairing 굽거나 튀긴 버섯요리, 프로슈토를 감싼 애피타이저, 간단한 스낵류 등
- Serving Temp. 6-8°C