Parigot & Richard, Parigot LES LUMES Cremant de Bourgogne Brut Nature

빠리고 앤 리차드, 빠리고 레 륌 크레망 드 부르고뉴 브륏 나뛰르

- DEPUIS 1907 -
Parigot

생산자	빠리고 & 리차드
품 종	피노 누아(Pinot Noir) 100%
등 급	AOP Crémant de Bourgogne
당 도	Dosage 0g/L(Brut Nature)
생산지	부르고뉴(Bourgogne), 프랑스

BODY ●●○○○
SWEET ●○○○○

- 주로 점토-석회질의 토양으로 구성된 꼬뜨 드 본에 위치한 싱글 빈야드에서 생산된다. 포도나무는 심플 기요 방식으로 관리되며, 포도 나무 평균 수령은 50년이다.
- 포도는 20kg 바구니에 담겨 손으로 정성껏 수확되고, 선별대에서 엄선하여, 전체 송이(Whole Cluster)째 부드러운 공기압 착즙이 이루어지며, 가장 순수한 과즙만이 스테인리스 스틸 탱크에서 알코올 및 말로락틱 발효를 거쳐 균형을 완성한다.
- 최소 24개월간 리 숙성 기간을 거친 후, 적어도 판매 60일 전 데고르주멍을 진행한다.
- 모든 리큐르 드 티라주와 엑스페디션은 도멘에서 자체 생산한 베이스 와인과 사탕수수 설탕으로만 사용되며, 정제 농축 과즙(MCR)은 전혀 사용하지 않는다.
- 24개월 동안 리(lees)숙성된 와인은, 오크 랙(Pupitres)에서 전통적인 수작업 리들링으로 마무리된다.

· Color 맑고 밝은 골드 옐로
· Aroma 구운 아몬드, 브리오슈, 오렌지 껍질과 약간의 미네랄 터치가 매력적
· Palate 신선한 산도와 적절한 미네랄리티가 조화를 이루며, 석류와 시트러스 계열의 섬세한 뉘앙스 속에서 길고 우아한 피니쉬로 마무리된다.
· Pairing 신선한 해산물(석화, 새우 타르타르, 성게알), 가벼운 트러플 오일 리조또
· Serving Temp. 5 – 8°C