

Champagne de Venoge, Vinothèque Blanc de Blancs 2006

샴페인 드 브노쥬, 비노테크 블랑 드 블랑 2006



생산자	Champagne de Venoge
품종	샤르도네(Chardonnay) 100%(Avize or Cramant 80%, Sézannais 20%)
당도	Dosage 6g/L, Brut / 데고르쥬망 - 2024년 12월
등급	샴페인(Champagne AOC)
생산지	Epernay < Champagne < France



수상 **2025 James Suckling - 95점**
Wine Spectator - 93점
International Wine Challenge - Silver Medal

➤ **Champagne de Venoge Vinothèque Collection:** 드 브노쥬 하우스 와인 셀러에 귀중하게 보관된 뛰어난 와인 컬렉션. 샴페인 드 브노쥬는 고급 샴페인 애호가들에게 옛 빈티지 와인을 제공하는 소수의 특별한 하우스 중 하나이다. 주문 접수 후 데고르쥬망(Dégorgement)하여 4~8주 내로 배송. 한정 수량. 2019년 이후 데고르쥬망된 비노테크 컬렉션의 전면라벨에는 하우스의 전통과 정체성을 강조하기 위해 M. Josephe de Venoge 서명이 표기됨.

➤ 하우스의 전통을 계승하는 드 브노쥬 블랑 드 블랑 2006 빈티지는 같은 해 수확한 샤르도네로만 양조되었다. 꼬뜨 드 블랑(Côte des Blancs) 지역의 최고급 그랑 크뤼인 아비즈(Avize)와 크라망(Cramant)에서 생산된 샤르도네와 세자네(Sézannais) 포도밭의 샤르도네를 블렌딩하였는데, 전체 블렌드의 약 20%를 차지하는 세자네 포도가 2006년 빈티지 껍데에 특유의 복합미를 더해, 한층 깊이 있고 잘 숙성된 풍미를 선사한다.

- Color 밝은 화이트 골드 컬러에 부드럽게 올라오는 섬세한 버블
- Aroma 균형미 있는 아로마와 함께 은은하게 피어나는 화이트 플라워의 섬세한 향
- Palate 프레시한 스타일에 화이트 피치와 레몬 노트가 어우러진 풍부한 풍미가 인상적
- Pairing 아페리티프로 즐기거나 생선 및 해산물 요리와 함께 곁들이기에 완벽한 와인
- Serving Temp. 8-10°C