

'원스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴 로저'

폴 로저 꾸베 써 윈스턴 처칠

Pol Roger Cuvee Sir Winston Churchill



지역	프랑스 → 샹파뉴		
포도품종	피노 누아 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10°C
테이스팅 노트	이 최고급 샹파뉴의 정확한 양조법은 아직까지도 외부에 누출되지 않고 가족들만이 공유하고 있는 비밀이며, 블렌딩 비율은 원스턴 처칠의 굴하지 않는 꽃같은 정신과 캐릭터를 반영했다는 수준에서만 알려져 있다. 옅은 골드 컬러의 와인으로 끊임없이 올라오는 가늘고 섬세한 기포가 인상적이다. 마른 과일향과 아몬드, 그리고 꿀향의 복합적인 아로마가 후각을 자극한다. 입속에서 폭발할 듯 터지는 씩씩하지만 섬세한 버블의 기운과 적당한 산도가 뒤를 받쳐줘 탄탄한 바디감이 돋보이는 대단히 복합적인 미감의 우아한 샴페인. 잘익은 배, 미라벨 자두와 타르트의 풍부한 향이 특징이다.		



제품설명



1908년 폴 로저 샹파뉴에 반한 원스턴 처칠은 그 후 매일 폴 로저 샹파뉴를 즐기는 폴 로저 샹파뉴의 신봉자가 되었다. 그 후 폴 로저 가문과 개인적인 친분을 쌓은 처칠 수상은 자신의 경주마 이름을 '폴 로저'로 지어 돈독한 관계를 과시했으며 91세의 나이로 처칠 수상이 세상을 떠나자, 폴 로저에서는 샹파뉴에 검은 띠를 두른 레이블을 부착해 처칠의 서거를 알리고 조의를 표했을 정도로 폴 로저 샴페인하면 원스턴 처칠경을 떠올리는 사람들이 많다. 1975년, 원스턴 처칠 사후 10주년을 추모하며 건강하고 탄탄한 구조감이 돋보이며 중후한 성숙미가 돋보이는 최고의 샹파뉴 '꾸베 써 윈스턴 처칠'을 탄생시켰다. 1975 빈티지 이후 2015년 현재 12개의 빈티지에만 한정 생산하며, 2011년부터 2016년까지 아시아나 항공 퍼스트 클래스 서빙 샴페인으로 선정된 바 있다.

수상내역



2015 빈티지 제임스 숙클링 James Suckling 96점
 2013 빈티지 제임스 숙클링 James Suckling 97점
 2012 빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 99점 TOP 100 선정

와이너리



1849년 설립된 폴 로저는 대기업의 공격적인 기업 인수 속에서도 가문의 전통을 이어가고 있으며, 생산과정 중 병돌리기 (흐미아쥬, Remuage)를 기계의 힘을 빌리지 않고 수작업으로 진행하는 (직접 사람의 힘으로 흐미아쥬 과정을 진행하는) 유일한 샹파뉴 하우스이다. '젠틀맨의 샹파뉴'이라는 호칭처럼, 유럽의 상류층과 로yal 패밀리의 사랑을 받아온 폴 로저는 1,2차 세계 대전을 승리로 이끈 지도자, 원스턴 처칠이 사랑했던 샹파뉴로 더욱 유명세를 떨치게 되었다. 2004년 1월부터 영국 엘리자베스 2세 여왕의 공식 샴페인 공급처로 지정되어 폴 로저의 모든 샴페인에서 "왕실인증서(Royal Warrant)"의 공식 마크를 볼 수 있다. 특히 2011년 4월 윌리엄 왕자와 케이트 미들턴의 웨딩 샴페인으로 영국 왕실에서 폴 로저 브루리저브를 특별 주문하면서 다시 한번 세계 언론의 주목을 받았으며, 세기의 결혼식에 어울리는 최고의 선택이었다는 호평을 받고 있다.

"내 입맛은 아주 단순하다. 나는 최고에 쉽게 만족한다!" -원스턴 처칠

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누어서 보관하시기 바랍니다.