



'윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴 로저'

폴 로저 블랑 드 블랑

Pol Roger Blanc De Blanc

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	초록빛이 살짝 비치는 아름다운 옐로우 골드 컬러의 샴페인으로 자몽과 아몬드향의 조화가 아름답다. 풍성한 화이트 꽃과 살구의 아로마, 그리고 그린애플과 같은 시트러스 과일향과 함께 섬세한 기포를 느낄 수 있다. 전체적으로 풍부한 풍미를 자랑하는 강건한 샴페인이지만 블랑 드 블랑만의 우아함을 자랑한다. 크리미한 버터와 질감의 향이 긴 여운을 남긴다.		



제품설명



최상급 재배지로 손꼽히는 샤파뉴 그랑크뤼, 오제(Oger), 크라망(Cramant), 와리(Oiry), 아비즈(Avize), Chouilly(쇼우이)에서 수확한 샤르도네로만 만들어진다. 다른 빈티지 샴페인은 대부분 3년 동안 숙성하는데 반해 폴 로저는 우아함과 풍미를 극대화하기 위해 약 7년 정도 이상 숙성하여 특별함을 더한다. 매우 적은 수량으로 한정 생산되며, 한국 시장에도 연간 120병 정도만 수입되는 희귀 샴페인이다.

수상내역



2015빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점
 2013빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
 2013빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 93점

와이너리



1849년 설립된 폴 로저는 대기업의 공격적인 기업 인수 속에서도 가문의 전통을 이어가고 있으며, 생산과정 중 병돌리기(호미아쥬, Remuage)를 기계의 힘을 빌리지 않고 수작업으로 진행하는(직접 사람의 힘으로 호미아쥬 과정을 진행하는) 유일한 샤파뉴 하우스이다. '젠트맨의 샤파뉴'이라는 호칭처럼, 유럽의 상류층과 로얄 패밀리들의 사랑을 받아온 폴 로저는 1,2차 세계 대전을 승리로 이끈 지도자, 윈스턴 처칠이 사랑했던 샤파뉴로 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 브뤼 리저브를 특별 주문하면서 다시 한번 세계 언론의 주목을 받았으며, 세기의 결혼식에 어울리는 최고의 선택이었다는 호평을 받고 있다.

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

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