



‘윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴 로저’

폴 로저 로제 빈티지

Pol Roger Rose Vintage

지역	프랑스 > 샹파뉴 > 몽파뉴 드 랭스		
포도품종	피노 누아 60% 샤르도네 40%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	색은 살몬색을 띄며 우디한 향, 레드베리 계열의 향, 토스티한 숙성향, 장미계열의 꽃향과 함께 미세한 꿀향이 뒤따라온다. 맛은 라즈베리, 레드와인 같은 질감, 약간의 단맛이 느껴지고 선명한 산도와 강한 구조감을 보여준다. 또한 거품은 매우 세밀하고 부드러우면서 긴 여운을 보여준다.		



제품설명



폴 로저는 명성과 전통을 이어가기 위해 최상급 로제가 탄생할 수 있는 특별한 해에만 최고급 로제 빈티지 샴페인을 선보인다. 로제 빈티지는 약 20여개의 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼 포도밭에서 수확한 피노 누아와 샤르도네로 만들어 진다. 매혹적인 컬러와 향을 주기 위해 15%의 피노 누아는 일반 레드 와인의 형태로 2차 발효 전 블렌딩 되며, 이 와인은 몽파뉴 드 랭스의 부지(Bozy)에서 자란 포도만을 사용한다.

수상내역



2018빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
2012빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점
2012빈티지 와인 애드보케이트 Wine Advocate 94점

와이너리



1849년 설립된 폴 로저는 대기업의 공격적인 기업 인수 속에서도 가문의 전통을 이어가고 있으며, 생산과정 중 병들리기 (호미아주, Remuage)를 기계의 힘을 빌리지 않고 수작업으로 진행하는 (직접 사람의 힘으로 호미아주 과정을 진행하는) 유일한 샹파뉴 하우스이다. '젠틀맨의 샹파뉴'이라는 호칭처럼, 유럽의 상류층과 로얄 패밀리들의 사랑을 받아온 폴 로저는 1,2차 세계 대전을 승리로 이끈 지도자, 윈스턴 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 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, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.