



‘윈스턴 처칠이 사랑했던 샴페인, 폴로저’

폴 로저 브뤼 빈티지

Pol Roger Brut 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	연한 골드 컬러의 아름다운 샴페인으로 피노 누아의 높은 비율을 반영하듯 풍부한 꽃향기와 상큼한 시트러스계 감귤류의 향이 지배적이다. 생동감이 느껴지는 구조감과 견고함이 빈티지 샴페인으로서의 특색을 보여주며 섬세하게 마무리 된다.		



제품설명



포도 품질이 좋은 특정연도에만 수확한 포도만을 사용해서 만든 샹파뉴를 빈티지 샴페인이라 한다. 빈티지 샴페인은 그 샴페인 하우스의 스타일 뿐만 아니라 포도가 수확된 해당연도의 기후 여건까지 대표하여 보여준다. 폴 로저 샴페인 하우스의 브뤼 빈티지는 전통적으로 이 지역 20개의 프리미에 크뤼와 그랑 크뤼 포도밭이 위치해 있는 지역에서 재배한 피노 누아와 샤르도네를 6:4로 섞어 양조한다. 몽파뉴 드 랭스에서 수확한 최상급의 피노 누아에서 와인의 전체적인 뼈대와 놀라운 집중도, 타닌, 바디감 등을 얻고, 꼬뜨 드 블랑에서 수확한 샤르도네에서 섬세하고 기품있는 향을 끌어낸다. 일반적인 빈티지 샴페인 보다 더 긴 숙성 기간을 거치는 것이 특징이며, 8년간 셀러에서 숙성 기간을 거친 후 출시된다.

수상내역



2016빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 95점 Wine Enthusiast 'Celler Selection (수집해야하는 와인 리스트로 선정)'

2016빈티지 제임스 서클링 James Suckling 95점

2013빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 94점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.