'윌리엄 왕자와 케이트 미들턴의 웨딩 샴페인'

폴 로저 브뤼 리저브

Pol Roger Brut Reserve

지역	프랑스 〉 샹파뉴		
포도품종	피노 누아 33% 피노 뮈니에 33% 샤르도네 33%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	샹파뉴 전역의 대표 포도품종을 선별하여 피노 누아, 피노 뮈니에, 샤르도네를 각각 같은 비율로 블렌딩하여 완성된 연한 골드 컬러의 샴페인이다. 버섯과 흙향 등의 풍부한 부케가 코에 닿으며, 빈티지 샴페인이라 불러도 손색없을 정도로 충분한 개성을 발휘하며 단단한 바디와 호두향, 그리고 섬세한 기포에 뒤따르는 매끈한 질감이 특징이다.		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

'화이트호일'(White Foil)이란 애칭으로 유명한 폴 로저 브뤼 리저브는 전 세계에서 가장 유명한 NV 샴페인 중 하나이다. 2011년 4월 영국 윌리엄 왕자와 케이트 미들턴의 공식 웨딩 샴페인으로도 지정되었다. 종종 샴페인 하우스의 명성은 논빈티지(NV) 샴페인의 품질로 결정된다고 말하는데 폴 로저는 스타일과 품질에서 매년 일관성을 유지하며 우수한 샴페인을 생산해 내는 것으로 유명하다.

수상내역

NV빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
NV빈티지 와인 에드보케이트 Wine Advocate 92점
NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 90점

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