



‘부드러운 산도가 인상적인 샴페인’

V 드라가르드

V Delagarde

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 뤼니에 80% 피노 누아 10% 샤도네이 10%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	샹파뉴 AOC	시음 적정 온도	8-9℃
테이스팅 노트	골드 옐로우의 색상을 띄며, 코에서는 사과, 무화과 계열의 오차드 과실의 주된 과실향이다. 부드러운 버블감과 프레쉬한 흰꽃향도 인상적이다. 과실 아로마에서 좋은 피니쉬로 이어진다.		
페어링 TIP	흰 육류/ 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식/ 디저트		



제품설명



랭스의 서쪽 산언저리의 Vall e de l’Ardre 의 5개의 마을의 포도를 수확한다. 1차 발효를 위해 6개월간 스테인리스 탱크 발효를 시키고, 젖산 발효가 이루어 진다. 6g/l 의 도사주가 적용되며 (Brut, Extra Brut) 전체 와인 중 리저브 와인 40%를 차지한다. 또한 샴페인 NV의 최소 숙성 기간이 15개월인 것에 비해 36개월의 상당히 긴 숙성을 거치고 시장으로 출하된다.

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