



#샴페인 #기념일

‘끝이 없는 펜폴즈의 모험정신의 심볼’

펜폴즈 띠에노 샴페인 2012

Penfolds Thienot Champagne 2012

| | | | |
|----------|---|----|-------|
| 지역 | 프랑스 > 샤파뉴 | | |
| 포도품종 | 샤르도네 50% 피노누아 50% | | |
| 알코올 | 12.5% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 7-12℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 밝게 빛나는 황금성배와 같은 옐로우 골드 컬러로 신선한 잎사귀, 허니서클, 크림미한 브릴레, 토피애플 등의 아로마가 복합적으로 펼쳐진다. 생기있는 산도가 미각을 돋아주며 피칸, 브라질넛, 애플, 브리오슈 다채롭고 섬세한 풍미와 스파이시한 뉘앙스가 잘 어울린다. | | |
| 페어링 TIP | 해산물, 스시, 육류 | | |



제품설명



‘펜폴즈 와이너리 175주년을 기념하기 위한 축배의 샴페인!’

펜폴즈 수석 와인메이커 맥스 슈버츠(Max Schubert)가 그랜지 창조에 영감을 받은 특별한 장소, 프랑스에서 세계에서 존경받는 샴페인하우스 띠에노와 콜라보레이션으로 양조했다. 특별한 2012 샤르도네 피노누아 귀베 샴페인으로 펜폴즈의 스토리, 역사를 기념하고 축하할 만한 가치가 있는 샴페인을 만들고자 했으며 펜폴즈의 아이덴티티 중 하나인 혁신에 대한 시도로 펜폴즈의 현재와 미래의 비전까지 보여준다.

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