'새롭게 주목해야 할 히든 샴페인(Hidden Champagne)'

리샤르 바비옹 프레스티지

Richard Bavion Prestige

지역	프랑스 〉 샹파뉴 〉 몽따뉴 드 랭스		
포도품종	샤르도네 75% 피노누아 25%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	잘 익은 사과와 배, 상큼한 레몬의 시트러스 노트가 은은한 플로럴 아로마와 조화를 이루며 섬세한 균형을 선사한다. 첫 모금부터 놀랍도록 신선한 생동감이 퍼지며, 피노 누아의 구조감과 힘이 더해진 붉은 과실의 우아한 풍미가 입안을 가득 채운다. 이어서 샤르도네의 섬세한 우아함과 길고 깔끔한 피니시가 남아, 순수함과 풍성함의 조화가 돋보이며, 우아한 마무리로 깊은 인상을 남긴다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 生 해산물 / 흰 살 생선 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제,염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

프리미엄 샴페인을 생산하는 몽타뉴 드 랭스(Montagne de Reims), 꼬뜨 데 블랑(C te des Blancs), 꼬또 에페르네(Coteaux d'Epernay)의 프리미에 크뤼 빈야드에서 수확한 최상급 포도로 빚어졌습니다. 2016년부터 이어온 솔레라 시스템에서 숙성된 리저브 와인 15%를 블렌딩하여 깊이 있는 풍미를 더했으며, 36개월간 셀러에서 숙성시켜 우아함과 균형감을 완성했습니다.

와이너리

리샤르 바비옹은 프리미엄 퀄리티와 희소성을 동시에 갖춘 샴페인 브랜드로, 유럽 내 명품 브랜드 및 옥션 하우스를 위한 초고급 특판 시장에 집중하며 대중에게 쉽게 노출되지 않은 베일에 싸인 하이엔드 샴페인이다.
우아한 병 디자인과 세련된 레이블, 그리고 혁신적인 루미너스 라벨까지 탁월한 품질과 감각적인 비주얼을 모두 만족시키는 샴페인으로, 트렌드를 선도할 새로운 아이콘으로 주목받고 있다.
샴페인의 심장부인 에페르네(Epernay)에 위치한 UMC(Union of Champagne Houses) 소속의 가장 크고 권위 있는 가족 경영 샴페인 하우스와 협력하여 생산되며, 전통적인 양조 방식과 최첨단 기술을 결합하여 완벽한 샴페인을 만들어낸다.

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