



‘새롭게 주목해야 할 히든 샴페인(Hidden Champagne)’

리샤르 바비옹 루미너스

Richard Bavion Luminous

지역	프랑스 > 상파뉴 > 발레 드 라 마른		
포도품종	피노 뤼니에 55% 샤르도네 25% 피노누아 20%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~10℃		
테이스팅 노트	은은한 황금빛을 띠며, 지속적인 거품과 섬세한 기포가 우아하게 올라온다. 복숭아, 살구, 핵과일류의 과실향이 조화롭게 어우러져, 향만으로도 매혹적인 감각을 한다. 프레쉬하고 크림미한 거품이 입안을 부드럽게 감싸며, 핵과일류의 달콤하고 섬세한 맛이 길게 여운을 남긴다. 피노 뤼니에의 풍부한 질감, 피노 누아의 깊고 세련된 구조감, 그리고 샤르도네의 우아한 마무리가 완벽한 균형을 이루는 와인이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 생 해산물 / 흰 살 생선 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제, 염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외) / 디저트 / 과일		



제품설명



어둠 속에서도 빛나는 루미너스 샴페인

피노 뤼니에의 대표 산지인 발레 드 라 마른(Valle de la Marne)와 세자네(Sezannais) 지역의 빈야드에서 수확한 포도로 만들었다. 2016년부터 이어온 솔레라 시스템에서 숙성된 리저브 와인 15%를 블렌딩하여 더욱 깊고 풍부한 풍미를 완성했으며, 24개월 동안 셀러에서 숙성하여 우아함과 균형을 더했다. 신뢰할 수 있는 품질뿐만 아니라, 감각적인 디자인과 혁신적인 루미너스 레이블이 더해져 세련되며 트렌디한 비주얼을 갖춘 샴페인입니다.

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