



‘블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스’

피에르 지모네 블랑 드 블랑 오제르 그랑 크뤼 NV

Pierre Gimonnet Blanc de Blancs, Oger Grand Cru NV

지역	프랑스 > 샹파뉴
포도품종	샤르도네 100%
용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	브리오슈와 효모향이 잘 살아있어 특유의 고소한 끝맛을 느낄 수 있으며, 풋사과와 같은 상쾌한 과일향이 리프레쉬함을 더한다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식/ 과일



제품설명



Oger Grand Cru는 떼루아의 특성이 굉장히 강렬하여 떼루아의 특성을 특별히 강조하였고, 다른 블랑 드 블랑 샴페인에 비해 스모키, 미네랄 뉘앙스를 느낄 수 있다. 지모네에서 처음 만드는 100% 그랑크뤼 발의 와인이다. (Cuis 발이 아닌 Oger 발의 베이스만을 사용해 만든 샴페인)

수상내역



NV빈티지 와인 엔수지애스트 Wine Enthusiast 94점
NV빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 91점

와이너리



지모네 하우스는 1935년 설립된 샹파뉴의 COTE DE BLANC에 위치한 포도 재배자이자 샴페인 생산자이다. 지모네 하우스는 프리미에크뤼와 그랑크뤼 포도밭 모두를 소유하고 있으며, 1750년 이후로 프리미에 크뤼에 위치한 마을인 CUIS에 자리잡고 포도를 재배하고 있다. 현 와인메이커이자 오너인 DIDIER & OLIVIER의 아버지인 MICHEL은 지모네 하우스의 포트폴리오를 크리스피하고 미네랄리티가 풍부한 블랑 드 블랑 샴페인 위주로 재편했으며, 스테인리스 스틸 탱크에서 구획별로 발효하여 독특한 떼루아가 잘 녹아든 샴페인을 만들기 시작했는데, 오늘날 지모네 하우스(지모네스타일)의 전신이다.

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