



피에르 지모네 파라독스

Pierre Gimmonnet 1er Cru, Paradoxe

지역	프랑스 > 샹파뉴
포도품종	피노누아 90% 샤르도네 10%
용량	750ml
시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	피에르지모네의 시그니처인 완벽한 블랑 드 블랑 블랜딩에 최고급 품질의 피노누아를 블랜딩함으로써, 특유의 라즈베리향이 함께 느껴진다.
페어링 TIP	해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 부드러운 치즈/ 훈제&염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식/ 과일



제품설명



‘역설’이라는 의미를 가진 이 샴페인은 2002년에 구입한 피노누아 밭에서 만들어진 샴페인으로 오랫동안 Blanc de Blanc 샴페인을 만들어오던 지모네 하우스의 도전정신을 의미하며 Blanc de Blanc의 전문가지만 피노누아를 사용한 로제 샴페인 양조를 시작하게 된 것에 대한 각오를 샴페인 이름에 “역설(Paradoxe)”이라는 이름을 붙여 아이러닉 하게 표현했다.

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