



'블랑 드 블랑의 대가인 가족경영 RM 샴페인 하우스'

## 피에르 지모네 블랑 드 블랑 꾸이 프리미에 크뤼 NV

Pierre Gimonnet Blanc de Blancs, Cuis 1er Cru

지역 프랑스 → 상파뉴

포도품종 샤르도네 100%

용량 750ml

시음 적정 온도 6-10°C

테이스팅 노트 날카로운 산도감과 오래도록 지속되는 버블, 갓 구운 빵과 같은 신선함이 가득한 와인

페어링 TIP 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 훈제&amp;염장 음식/ 밀가루 음식(피자, 파스타 외)/ 매운 음식/ 과일

당도 DRY 1 2 3 4 SWEET 5

바디 LIGHT 1 2 3 FULL 4 5

## 제품설명



피에르 지모네의 원형이라 볼 수 있는 이 와인은, 수확기에 각기 다른 떼루아에서 나온 와인을 각기 다른 탱크에서 발효 진행하며, 6-8개월이 지난 후 각기의 원액을 테이스팅하여 블랜딩하고 지모네 스타일을 유지하기 위해 리저브와인(저장된 이전 빈티지의 와인)을 추가적으로 블렌딩한다. 이 과정을 위해 모든 리저브와인은 미세한 lees와 함께 캐스크나 탱크가 아닌 병에서 숙성하며, 이런 기법은 산화의 진행을 늦춰 신선함을 부여한다.

## 수상내역



NV빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 93점 TOP 100 선정

NV빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 92점 2024년 6월본 'Sparkling Abundance (스파클링 심층정보)' 카테고리

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누어서 보관하시기 바랍니다.