



‘세밀하게 다듬어진 버블의 향연’

야니크 프레보토 로제 브뤼

YANNICK PREVOTEAU ROSE BRUT

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 누아 35% 피노 뫼티에 35% 샤르도네 30%		
알코올	12%	용량	750ml
시음 적정 온도	8~9℃		
테이스팅 노트	₩연어빛이 감도는 로제와인으로서 제비꽃향과 붉은 과일의 아로마 그리고 사프란과 같은 스파이시 노트를 가진다. 신선하고 크림이하면서도 입안 가득 장미와 레드커런트, 라즈베리를 연상시키는 과일 프레임을 느낄 수 있다. 지속적으로 이어지는 산미와 함께 크리스피한 느낌의 과일 피니쉬는 약간의 짭맛과 함께 우아한 풍미를 보인다.₩		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소/채소(샐러드)/단단한치즈/밀가루음식(피자,파스타외)		



제품설명

10~12%의 HERITAGE 퀴베를 블렌딩한 블렌디드 로제로서 24개월간 서리 (Sur Lie)에서 숙성되었다.



수상내역

NV빈티지 제임스 서클링 James Suckling 89점



와이너리



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