



‘1800년대부터 시작된 유서있는 RM’

트래디션 브뤼

TRADITION BRUT

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 누아 80% 샤르도네 20%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	그랑 크뤼	시음 적정 온도	8-9℃
테이스팅 노트	골드 빛깔의 선명한 반짝임이 육안에서 도드라지며 복숭아등의 핵과류의 취향이 브리오슈, 빵과 같은 구수한 취향스와 함께 매력적으로 느껴진다. 아로마가 매우 강렬하며 섬세한 피니시가 복합적으로 느껴지는 샴페인이다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/단단한치즈/밀가루음 식(피자,파스타 외)/디저트		



제품설명

그랑 크뤼 지역인 부지에서 수확한 포도만으로 만든 퀴베로 강렬한 첫 느낌과 부드럽게 이어지는 피니시가 우아하다.



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