



‘벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스’

브랑켄 드모아젤 '라 파리지앵' 로제 브뤼 빈티지

La Parisienne Rose Vintage

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	샤르도네 피노 누아		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	연한 분홍색에 금빛이 살짝 도는 색을 띄며 지속되는 거품이 매우 우아하다. 야생 산딸기, 라즈베리와 같은 붉은 과실의 산뜻한 향이 가벼운 빵, 브리오슈와 같은 숙성취향이 느껴지는 향과 조화롭게 어우러진다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드) /익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/매운음식		



제품설명



1985년 폴 프랑수아 브랑켄에 의해 출시된 '드모아젤'은 19세기말~20세기초 유행했던 '아르누보' 컨셉으로 완성된 프리미엄 라인이다. 그 당시만 해도 샴페인은 지금보다 조금더 알코올이 높고 조금더 달콤한 스타일로 보통 디저트와 함께 즐기곤 했다. 하지만 폴 프랑수아 브랑켄은 식전주와 식사와 함께 마실 수 있는 샴페인을 모토로 새로운 스타일의 샴페인을 만들고자 당시 브랑켄의 셀러 마스터였던 도미니크 피샤르 (Dominique PICHART)와 화이트 품종인 샤르도네의 함량을 높은 새로운 블렌딩 프로파일을 완성한다.

그리고 아르누보의 상징인 아이리스 꽃을 모티브로 하여 특별히 주문제작한 유리병을 사용하여 '드모아젤'만의 유티크함을 부각시켰다. 이러한 그의 모험적인 도전은 큰 성공으로 이어져 향후 브랑켄이 다른 유서깊은 샴페인 하우스를 인수하여 모에-상동의 뒤를 잇는 세계에서 두번째로 큰 샴페인 생산자로 자리매김 하게 한다.

그 중에서도 '라 파리지앵' 레인지는 드모아젤에서도 가장 우아함을 모티브로 한 샴페인으로 전세계 문화와 예술, 그리고 낭만의 상징인 파리의 아름다운 여인들은 우아함과 아름다움을 상징하는 레인지이다. 오직 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼 재배지에서 수확된 포도로 사용하며 약 7~8년 정도 Lees와 함께 숙성한다.

와이너리



전세계 두번째로 큰 샴페인 하우스 Vranken-Pommery Monopole의 역사는 벨기에 리에주에서 태어난 청년의 여정에서 시작되었다. 2차세계대전이 끝난 1947년 벨기에 리에주에서 태어난 폴 프랑수아 브랑켄 (Paul Francois Vranken)은 법률 공부하던 젊은 청년이었다. 그의 자유와 고차원적인 삶에 대한 열망은 '법조인'이 아닌 현재 샴페인 제국을 건설하는 여정으로 그를 이끌게 된다. 아트 공방에서 공동 경영을 맡으면서, 예술에 대한 심미안과 사업능력을 수행한 젊은 청년은 드디어 29세라는 젊은 나이에 샴페인에 도전을 시작하고, 1976년 자신의 이름에서 유래된 '브랑켄 샴페인'을 설립하고 출사표를 던진 그는 공격적인 경영과 인수로 다양한 샴페인 하우스와 와이너리들을 인수하기 시작한다. 그리고 드디어 1985년 브랑켄 샴페인의 프리미엄 라인인 '드모아젤 Demoiselle' 레인지를 출시하면서 '럭셔리 샴페인'이라는 명성을 얻게 된다. 1996년 유서깊은 하이드릭 샴페인 하우스 (Maison Heidsieck & Cie Monopole)를 인수하였다. 공격적인 인수과정과 함께 각 샴페인 하우스의 아이덴티티에 입각한 마케팅 활동, 그리고 예술과 연계된 다양한 활동들은 여타의 대규모

기업형 샴페인 회사와는 다른 ‘럭셔리 샴페인’ 으로서의 브랑켄의 명성을 강화시켰. 특히 파리에서 럭셔리 브랜드들의 커뮤니케이션 에이전시를 이끌었던 부인 나탈리 브랑켄이 진두지휘한, 현재 브랑켄의 본사인 ‘빌라 드모아젤 (Villa Demoiselle)’ 재건사업을 통해 ‘아르누보 샴페인’으로 자리잡게 된다.
2002년 유명 샴페인 하우스 Pommery를 인수하며 회사명을 브랑켄-쁘므리 모노폴로 변경하면서 모엣-샹동의 뒤를 이어 2번째로 큰 샴페인 하우스로 부상하게 된다.
2018년 브랑켄-쁘므리 하우스는 유일무이한 ‘벨기에 왕실의 공식 샴페인’으로 공식인증을 획득하였으며 현재 브랑켄의 모든 샴페인의 병에서 인증마크를 볼 수 있다.

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