



‘벨기에 왕실의 인증을 받은 고귀한 샴페인 하우스’

브랑켄 브뤼 나투르 밀레짐

Vranken Brut Nature Millesime

지역	프랑스 > 샹파뉴		
포도품종	피노 누아 피노 뫼티에 샤르도네		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6~10℃
테이스팅 노트	매우 세밀하고 오래가는 기포를 가졌으며 황금빛을 띄는 노란색이다. 매우 복합적이고 다양한 향을 가지고 있다. 약간의 붉은 과일 향과 블랙베리, 라즈베리, 블랙커런트의 향이 매우 조화로우며 마무리에 후추와 같은 스파이스의 향이 매혹적이다. 산뜻하고 과실향이 넘치며 풀바디의 샴페인으로 바닐라의 느낌과 꿀과 같은 잘 익은 샴페인의 뉘앙스가 있다.		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/익힌해산물/생해산물/붉은살생선/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/단단한치즈/훈제,염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)/매운음식/과일		



제품설명



다양한 호텔 및 항공사의 하우스 샴페인으로 사용되고 있는 샴페인이다. 벨기에 왕실의 인증을 받은 브랑켄 브뤼 나투르는 전세계에서 가장 고귀한 년빈티지의 샴페인 중 하나이다. 브뤼 나투르 레인지의 가장 플래그쉽 샴페인이다. 훌륭한 퀄리티의 선별된 포도만을 사용하여 만든 퀴베를 오랜기간 숙성을 하여 매우 농밀한 아로마와 숙성 뉘앙스가 매력적인 퀴베이다. 선별된 포도만을 사용한 퀴베로 장기숙성에도 매우 적합한 샴페인이다.

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