



‘스피리츠 천재가 만든 블랑 드 누아’

## 샴페인 드니 샤르팡티에 브뤼 그란 리저브 블랑 드 누아

CHAMPAGNE DENIS CHARPENTIER BRUT GRAND RESERVE BLANC DE NOIRS

지역	프랑스 > 샤파뉴		
포도품종	피노 누아 100%		
알코올	12.5%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	6-10℃
테이스팅 노트	깨끗한 골드 빛 컬러를 띄고있으며, 밀도 있는 섬세한 버블이 길게 지속된다. 살구, 배, 말린 과일 등의 달콤한 과실향 뒤로 브뤼오슈, 빵 냄새가 구수하게 올라오며, 피니쉬에 느껴지는 아카시아 꿀의 터치가 매력적이다. 입안을 부드럽게 감싸는 라운드함, 그리고 균형잡힌 산미가 입안 가득 신선함을 준다.		
페어링 TIP	흰 육류/익힌 해산물/생 해산물/붉은 살 생선/흰 살 생선/채소(샐러드)/부드러운 치즈		



### 제품설명



'블랑'은 프랑스어로 흰색을, '누아'는 검정색을 뜻한다. 블랑 드 누아는 적포도로 만들어진 백포도주를 의미하는데, 드니 샤르팡티에 브뤼 그란 리저브 블랑 드 누아는 100% 피노누아를 사용하였으며, 음식과 곁들이기 아주 좋은 샴페인이다. 숙성할수록 스모크, 꿀, 버섯 등의 복합적인 향이 피어나는 것이 매력적인 상품이며, 특히 가금류 요리와 좋은 궁합을 보인다. 골드 레이블과 보틀링 넘버가 제품마다 표기되어있어 더욱 고급스러운 느낌을 주는 상품이다.

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