'티에노 샴페인 하우스와의 콜라보레이션'

펜폴즈 티에노 샴페인 로제 NV

Penfolds Thienot Champagne Rose NV

지역	프랑스 〉 상파뉴		
포도품종	샤르도네 30% 피노누아 20% 피노 뫼니에 50%		
알코올	12.2%	용량	750ml
테이스팅 노트	핑크 자몽, 만다린 마멀레이드류의 시트러스한 풍미에 툴루즈 바이올렛, 백합의 향기, 시간이 지나면서 체리 콩피튀르의 향이 은은하게 느껴집니다. 편안한 산도와 부드러운 기포가 특징이며 부드러운 만다린과 라즈베리의 풍미가 즉각적으로 전해집니다. 딸기와 페퍼의 풍미가 바탕이 되어 피스타치오가 가미된 터키쉬 딜라이트의 뉘앙스가 있습니다. 경쾌하고 발랄한 스타일의 로제 샴페인입니다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 生 해산물 / 단단한 치즈 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

당도	DRY				SWEET
	1	2	3	4	5
바디	LIGHT				FULL
	1	2	3	4	5

제품설명

빈티지 샴페인 브뤼 로제는 펜폴즈와 샴페인 하우스 티에노의 협업 시리즈로 출시되었습니다. 2019년, 펜폴즈는 프랑스에 대한 특별한 애정을 다시 불태우며, 티에노와의 첫 샴페인 파트너십을 발표했습니다. 샴페인 브뤼 로제는 티에노의 셰프 드 까브 니콜라스 유리엘과 펜폴즈의 수석 와인메이커 '피터 가고' 간의 스타일과 품질에 대한 공통된 열망을 기념합니다.

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