'새롭게 주목해야 할 히든 샴페인(Hidden Champagne)'

리샤르 바비옹 프리미엄 뀌베 골드

Richard Bavion Premium Cuvee Gold

지역	프랑스 〉 샹파뉴 〉 발레 드 라 마른		
포도품종	피노 뮈니에 55% 샤르도네 25% 피노누아 20%		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	황금빛으로 빛나는 샴페인으로, 지속적이고 우아하게 피어오르는 섬세한 기포가 품격을 더한다. 잘 익은 복숭아와 살구, 고급스러운 핵과일류의 아로마가 풍부하고 우아하게 피어오른다. 실크처럼 부드러운 버블감이 입안을 감싸며, 신선함과 깊이 있는 풍미가 완벽한 하모니를 이룬다. 피노 뮈니에의 풍부한 바디감, 피노누아의 세련된 구조감, 그리고 샤르도네의 우아한 피니쉬가 조화를 이루어, 한 모금만으로 최상의 경험을 선사하는 샴페인이다.		
페어링 TIP	흰 육류 / 익힌 해산물 / 生 해산물 / 흰 살 생선 / 익힌 채소 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식 / 밀가루 음식(피자, 파스타 외)		

	DRY				SWEET
당도	1	2	3	4	5

	LIGHT				FULL
바디	1	2	3	4	5

제품설명

눈부신 황금빛 라벨과 독보적인 디자인이 독보이는, 진정한 럭셔리 샴페인

피노 뮈니에의 대표 산지인 발레 드 라 마른(Valle de la Marne)와 세자네(Sezannais) 지역의 최상급 포도만을 엄선하여 만들었다. 최고의 품질을 유지하기 위해, 2016년부터 이어온 솔레라 시스템에서 숙성된 리저브 와인을 15% 블렌딩하여 더욱 깊고 풍부한 풍미를 완성했으며, 24~36개월 간 셀러에서 숙성하여 우아함과 균형감을 극대화했다.

와이너리

리샤르 바비옹은 프리미엄 퀄리티와 희소성을 동시에 갖춘 샴페인 브랜드로, 유럽 내 명품 브랜드 및 옥션 하우스를 위한 초고급 특판 시장에 집중하며 대중에게 쉽게 노출되지 않은 베일에 싸인 하이엔드 샴페인이다.
우아한 병 디자인과 세련된 레이블, 그리고 혁신적인 루미너스 라벨까지 탁월한 품질과 감각적인 비주얼을 모두 만족시키는 샴페인으로, 트렌드를 선도할 새로운 아이콘으로 주목받고 있다.
샴페인의 심장부인 에페르네(Epernay)에 위치한 UMC(Union of Champagne Houses) 소속의 가장 크고 권위 있는 가족 경영 샴페인 하우스와 협력하여 생산되며, 전통적인 양조 방식과 최첨단 기술을 결합하여 완벽한 샴페인을 만들어낸다.

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