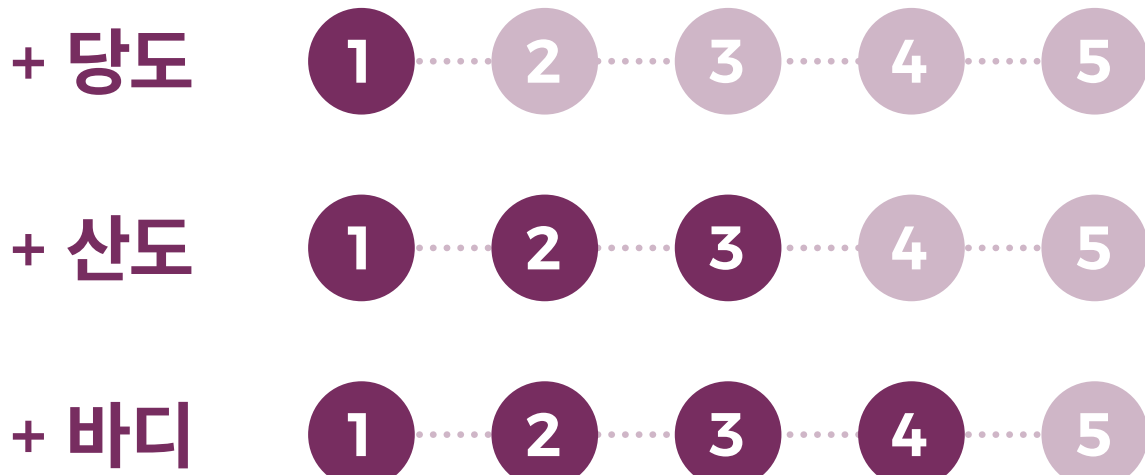




Grongnet Carpe Diem Brut

그롱네 까르페 디엠 브뤼트

촉촉한 맛과 산뜻한 산미가 균형을 이루는 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 그롱네
Grape Variety	샤르도네 60%, 피노 누아 20%, 피노 뫼니에 20%
Capacity	750ml
Food Matching	붉은 육류요리, 풍미가 진한 음식

Information

잘 익은 카시스 등 검붉은 과일의 진한 향과 복합적인 향신료 향, 실크처럼 부드러운 감촉, 촉촉하고 길게 이어지는 여운을 느낄 수 있다. 입 안을 경쾌하게 마무리 해주는 산미가 와인의 골격을 잡아주며 균형 있는 풍미를 만든다.

Tip

까르페 디엠은 그롱네에서 만드는 스페셜 퀴베 샴페인으로, 크룩, 자크송 등 고급 샴페인 하우스와 같이 배럴에서 발효하고 큰 용량의 오크 통에서 숙성한다. 젓산 발효는 하지 않았으며 2007 빈티지의 퀴베 원액이 큰 비중을 차지한다.