



J.M. Seleque Les Solistes Extra Brut

장 마크 셀레크 레 솔리스트

솔로 연주자처럼 단일품종으로
균형감을 보여주는 샴페인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 장 마크 셀레크
Grape Variety	피노 뫼니에 100%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

Information

솔리스트는 독주, 독창을 하는 사람을 뜻한다. 최상급 포도밭의 피노 뫼니에 단일품종으로 양조한 엑스트라 브뤼트 스타일의 샴페인이다.

1951년, 1953년에 포도를 심은 Pierry 프르미에 크뤼에서 재배한 피노 뫼니에 품종으로 만든 샴페인으로, 포도밭의 우수한 캐릭터를 그대로 담아내기 위해 말을 이용해 밭을 갈고, 철저하게 가지치기를 했으며 생산량을 조절해 자연스러운 균형감을 보여주는 샴페인을 만들어냈다.

와인의 50%는 오크 배럴에서, 나머지는 달걀 모양의 콘크리트 발효통에서 1차 발효를 거치며 모두 젖산 발효는 하지 않는다.

와인양조과정에서 인위적인 손길을 최대한 배제하기 위해 자연적인 온도에서 발효하며 정제나 여과는 하지 않는다.

이듬해 봄에 병입해 효모 찌꺼기와 함께 최소 3년 숙성해 출시한다.

연간 1,800병 한정수량으로 만든다.

Tip

장 마크 셀레크는 최근 샴페인 지역에서 가장 떠오르는 RM 생산자 중 하나로 샴페인 애호가들의 관심을 한 몸에 받고 있다. RM은 Recoltant Manipulant의 약어로, 최소 95%의 포도가 메이커 소유의 포도밭에서 재배되어야 하며, 대부분의 그로어 샴페인이 이에 속한다.