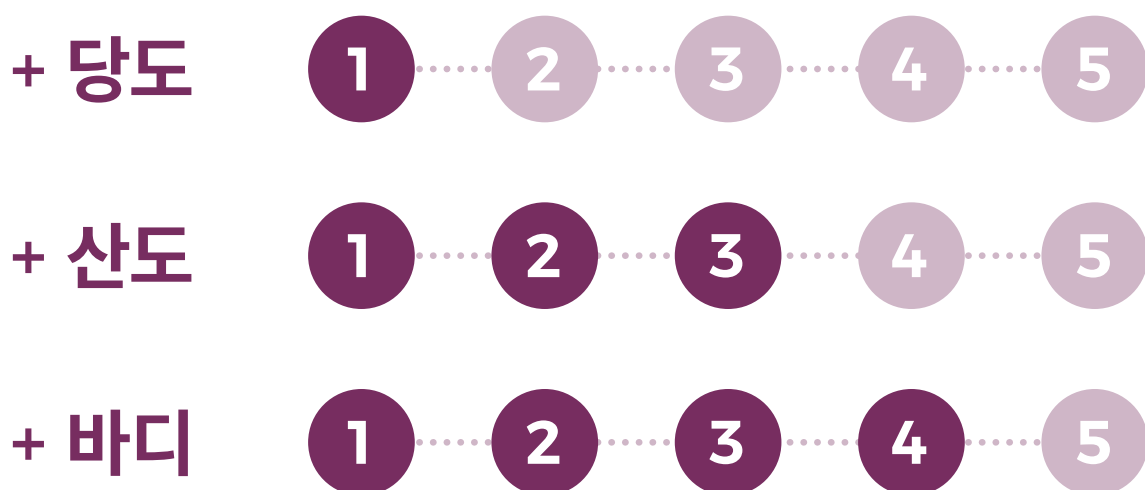




Roger Pouillon Brut Reserve

로저 뿌이용 브뤼트 리저브

화사한 아로마와 드라이하고 깔끔한
풍미의 놀라운 균형감



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 로저 뿌이용
Grape Variety	피노 누아 65%, 피노 뫼니에 20%, 샤르도네 15%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

Information

빛나는 황금빛을 띠고 있으며 아카시아와 산사나무, 잼처럼 진한 모과 향이 피어 오른다. 입 안에서 과일 풍미와 산뜻한 산미의 균형감이 뛰어나며, 신선한 아몬드, 달콤한 벌꿀 향으로 마무리된다.

Mareuil, Mutigny, Avenay, Epernay, Festigny에서 수확한 포도로 만들며, 께베는 스테인리스 스틸 탱크와 배럴에서, 리저브는 오크 캐스크와 작은 배럴에서 양조한다. 2014 빈티지 께베 와인 70%와 30%의 리저브 와인을 블렌딩해 2015년 4월에 병입했다. 도자주(dosage) 5g/l의 브뤼트 스타일이다.

Awards

- + Wine Spectator 92점
- + Gault & Millau 17/20점
- + Jancis Robinson 17/20점

Tip

로저 뿌이용은 최근 샴페인 지역에서 가장 떠오르는 RM 생산자 중 한 곳이다. RM은 Recoltant Manipulant의 약어로, 최소 95%의 포도가 메이커 소유의 포도밭에서 재배되어야 하며, 대부분의 그로어 샴페인이 이에 속한다.