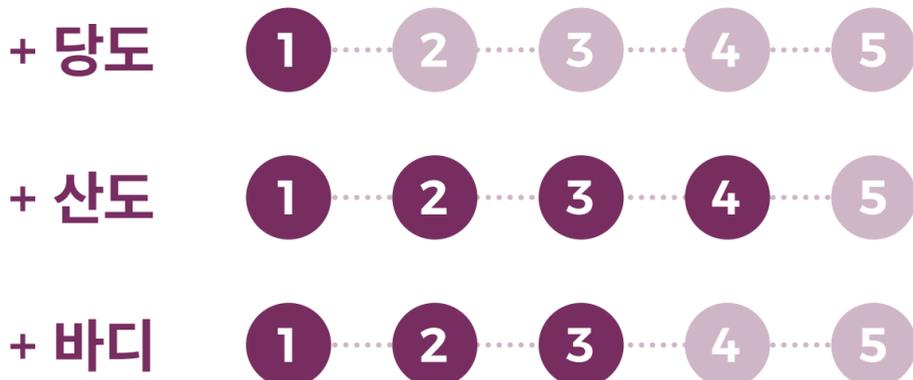




Champagne Lancelot-Pienne Cuvee Tradition

랜슬롯 피엔느 트라디시옹

신선한 과일 향이 풍부한
정통 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샹파뉴 / 랜슬롯 피엔느
Grape Variety	피노 뫼니에 70%, 샤르도네 15%, 피노 누아 15%
Capacity	750ml
Food Matching	신선한 치즈, 가금류 요리

Information

피노 뫼니에를 주 품종으로 사용해 황금색을 띠고 있다. 배, 복숭아 등 신선한 과일의 섬세한 향과 맛이 입 안을 가득 채워주며 클래식한 샴페인의 모습을 보여준다.

그 해에 수확한 빈티지의 와인 80%에 최대 10년 된 리저브 와인 20%의 비율로 만든다. 새로운 빈티지 와인을 6개월 간 발효한 후에 블렌딩한 다음 최소 30개월 숙성해 출시한다. 도자쥬 8g/l의 브뤼 스타일이다.

Tip

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