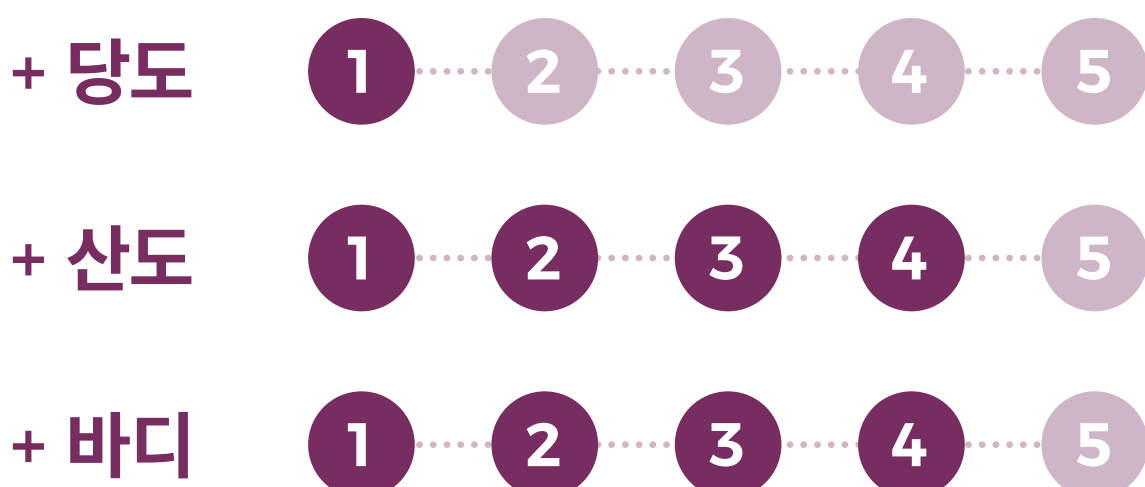




Champagne Lancelot-Pienne Cuvee de la Table Ronde

랜슬롯 피엔느 따블르 롱드

그랑크뤼 밭에서 재배한 샤르도네로만 만든 블랑 드 블랑 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 상파뉴 / 랜슬롯 피엔느
Grape Variety	샤르도네 100%
Capacity	750ml
Food Matching	흰살 육류, 가금류로 만든 스투

Information

샤르도네 품종으로 유명한 꼬뜨 데 블랑 지역에서도 Cramant, Avize, Chouilly의 그랑크뤼 밭에서 재배한 포도만으로 만든 도자쥬 3.5g/l의 블랑 드 블랑 엑스트라 브뤼 스타일이다. 잔에 따르면 열은 황금색과 작고 가벼운 기포가 눈을 사로잡는다. 진저브레드, 브리오슈, 버터 캐릭터가 미네랄 풍미와 어우러지며 잘 만든 샴페인의 모습을 보여준다. 꼬뜨 데 블랑 샤르도네 특유의 말끔한 미네랄리티와 순수한 과일 풍미에 마치 요리에 소금 간을 하듯 딱 적당량만을 가미하는 도자쥬가 입 안에 완벽한 균형감을 선사한다. 랜슬롯 피엔느의 대부분 논 빈티지 샴페인과 마찬가지로 해당 빈티지의 와인 80%에 최대 10년 된 리저브 원액 20%를 블렌딩한다.

Awards

- + Bettane & Desseauve : 16/20점
- + La Revue du Vin de France : 14.5/20점
- + Robert Parker 89점

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.