



Perseval-Farge C de Pinots

페르세발 파쥬 C 드 피노

피노누아, 피노 뫼니에로 만든
브뤼트 스타일 샴페인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샹파뉴 / 페르세발 파쥬
Grape Variety	피노 누아 50%, 피노 뫼니에 50%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

Information

피노 누아가 만들어내는 검붉은 과일 향과 피노 뫼니에의 은은한 산미, 라즈베리처럼 새콤한 풍미가 복합적인 향과 맛을 만들어주는 브뤼트 스타일의 샴페인이다. 두 가지 품종이 완성해주는 균형 있는 맛과 탄탄한 골격, 섬세한 기포와 긴 여운을 즐길 수 있는 스타일로, 향이 풍부해 페어링 없이 아페리티프로 즐기기에 좋다.

Awards

+ Guide Hachette ★ (1 star)

Tip

48개월 동안 병안에서 효모 찌꺼기와 함께 숙성을 거쳐 출시하며, 통상 3가지 빈티지로 블렌딩해 만드는 클래식한 타입이다.