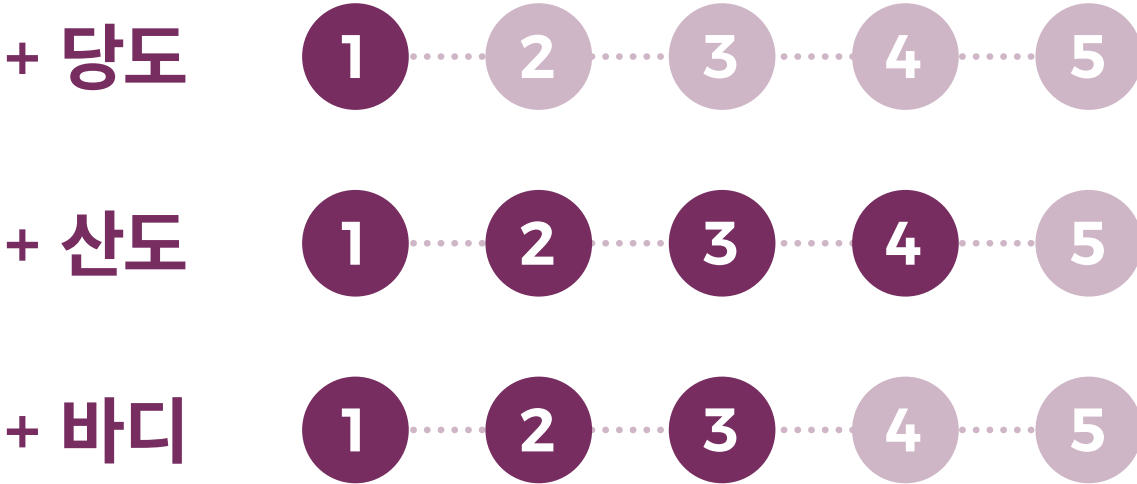




Perseval-Farge Cuvee Jean-Baptiste

페르세발 파쥬 퀴베 장 밥티스트

페르세발 파쥬의 시그니처 샴페인



| | |
|------------------|--------------------------------|
| Type | 샴페인 |
| Country / Winery | 프랑스 > 상파뉴 / 페르세발 파쥬 |
| Grape Variety | 샤르도네 62%, 피노 누아 32%, 피노 뢰니에 6% |
| Capacity | 750ml |
| Food Matching | 신선한 치즈, 담백한 해산물 요리 |

Information

시트러스 풍미와 함께 달콤한 브리오슈, 고소한 아몬드 향이 피어 오르며 입 안에서 섬세한 텍스처와 기포를 느낄 수 있다. 정찬 코스의 페어링 와인으로 손색 없는 우아한 맛을 낸다.

Tip

긴 시간 동안 꼼꼼히 준비해 만든 이 와인은 포도가 자란 자연 그대로의 정체성을 담아내면서 시간이 만들어낸 풍미를 느낄 수 있어 와인메이커는 이 특별한 퀴베를 인상주의 그림에 비유한다. 샴페인 지방의 전통적인 방식대로 존경하는 선조의 이름을 퀴베에 붙여 약 2천 병 극소량으로 출시했다.