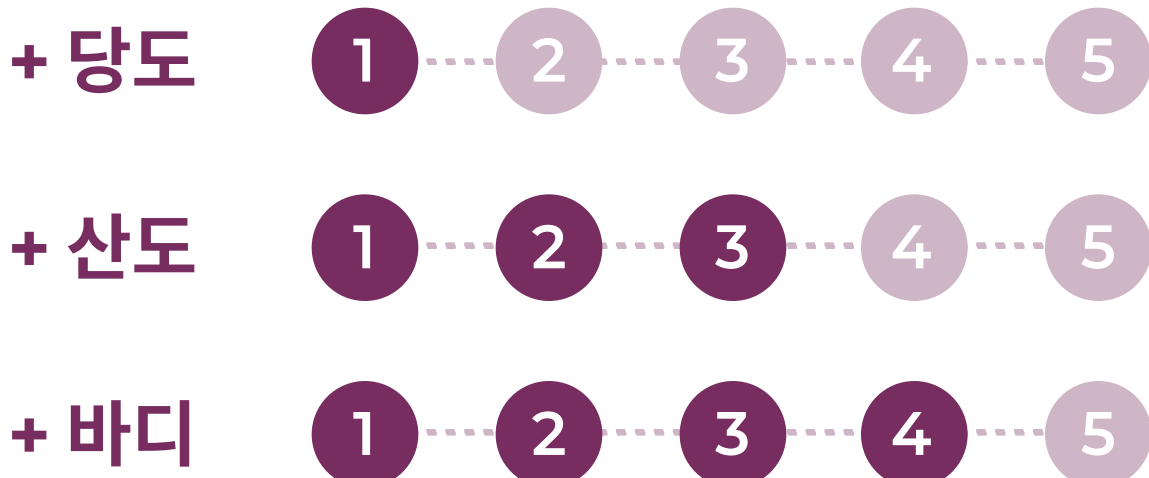




Billecart-Salmon Brut Rose

빌까르 살몽 브뤼트 로제

로맨틱한 색깔의 로제 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 빌까르 살몽
Grape Variety	샤르도네 40%, 피노누아 30%, 피노되니에 30%
Capacity	750ml
Food Matching	캐비어, 연어, 스시, 송아지 카르파치오

Information

7세대에 걸쳐 전수된 빌까르 살몽의 양조 노하우와 포도품종 블렌딩을 통해 완벽한 핑크색을 만들어낸 로제 샴페인. 로맨틱한 핑크색과 섬세한 기포로 인해 보기만 해도 우아함이 느껴지는 샴페인으로, 붉은 과일의 풍부한 향과 상큼한 레몬 제스트 향, 라즈베리처럼 진하고 달콤한 과일 풍미가 입 안에 은은한 여운을 남긴다.

Awards

Wine Spectator 92점, Wine Enthusiast 92점
Korea Wine Challenge 2015 은메달 수상

Tip | 와인과 음식을 매칭하는 가장 기초적인 방법은 칼라코딩 (color coding)이다. 화이트 와인에는 흰살생선이나 해물, 가금류 등을 매치하고, 레드 와인에는 쇠고기, 양고기 등 비슷한 색상을 지닌 음식과 접목시키는 것이다. 로제와인은 비슷한 색상의 연어나 참치, 또는 붉은색의 과일이 가미된 디저트류와 가장 잘 어울린다.