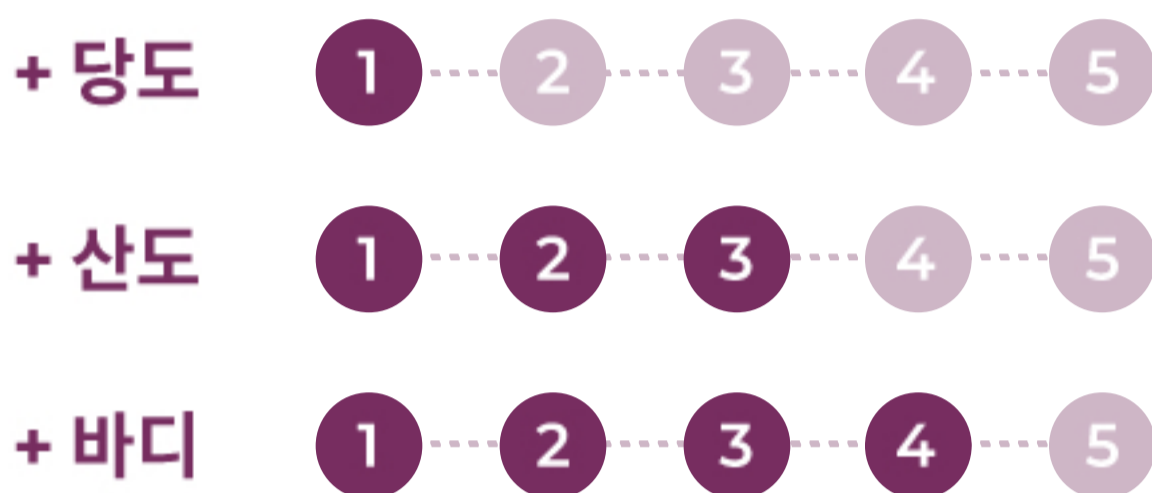




Champagne Charles de Cazanove  
Brut

# 샤파뉴 샤를르 드 까자노브 브뤼트

영국 왕 에드워드 7세가 사랑에 빠진  
1811년에 설립된 유서깊은  
샴페인 하우스



## Point

- 영국 왕 에드워드 7세가 1902년 파리를 방문했다가 까자노브 샴페인에 매료되어 영국 왕실로 수출했던 그 샴페인
- American Airlines 비즈니스 클래스 서빙 샴페인
- 꺄베(첫번째 압착즙)만 사용하여 양조하며, 리저브 와인도 최소 20% 이상 블렌딩하여 갓 구운 빵의 뉘앙스가 인상적인 샴페인

Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샤파뉴 / 샤를르 드 까자노브
Grape Variety	피노누아 50%, 샤르도네 30%, 피노되니에 20%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

## Information

잔에 따르면 밝은 황금색과 섬세한 기포를 바로 즐길 수 있으며, 신선하고 활기찬 과일 향과 고소한 브리오슈 힌트, 미네랄 풍미가 느껴진다. 입 안에서 감미로운 맛과 매끈한 질감이 나타나며, 끝에서 레몬처럼 짜릿한 산미와 복합적인 여운이 남는다. 잔류당도 10g/l의 브뤼트 타입 샴페인으로, 대부분의 포도는 몽타뉴 드 령스(Montagne de Reims) 지방의 것을 사용했다. 20군데 넘는 밭 구획에서 선별한 포도만 사용하며, 꺄베(Cuvee, 첫번째 압착즙)만으로 양조한다. 리저브 와인의 비율은 20%이며 효모 찌꺼기와 함께 최소한 24개월 숙성해 출시한다.

## Awards

Wine Spectator 92점, Decanter 90점, Jancis Robinson 15/20점

**Tip** | ANA, Hong Kong Airlines, American Airlines 등 유명 항공사 비즈니스 제공 샴페인