



Andre Clouet Chalky

앙드레 끌루에 초키

샴페인 떼루아의 근본
"백색 석회질 토양"의 미네랄을
극대화해서 표현한 샴페인, 초키



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Point

- 앙드레 끌루에의 유일한 블랑 드 블랑 (샤도네이100%)으로 레몬처럼 화사한 산미와 구운 바게트의 고소함이 조화로운 샴페인
- 제임스 씨클링 93점 NV
- 7년간 셀러에서 숙성하고 나온 샤도네이의 레몬 뉘앙스를 고급스럽게 표현한 샴페인

Type

샴페인

Country / Winery

프랑스 > 샹파뉴 / 앙드레 끌루에

Grape Variety

샤르도네 100%

Capacity

750ml

Food Matching

굴, 생선 등 신선한 해산물, 담백하게 구운 해산물 요리, 섬세한 풍미의 샤퀴테리 및 치즈

Information

상큼한 사과, 신선한 산딸기 아로마에 레몬처럼 화사한 산미, 갓 구운 바게트의 고소함이 더해져 다채로운 풍미를 자아낸다.

미네랄리티와 긴 피니쉬가 와인의 품질을 말해준다.

3분의 2는 꼬뜨 데 블랑, 3분의 1은 몽타뉴 드 렌스에서 재배한 샤르도네로 양조했으며, 2013년 수확분부터 리저브 된 와인을 블렌딩, 7년간 셀러에서 숙성해 완성했다.

Tip

| 초키(Chalky)는 샴페인 떼루아의 근간이 되는 백색 석회질 토양을 뜻하며, 같은 의미로 디자인한 흰색 패키징으로 특별함을 더했다.