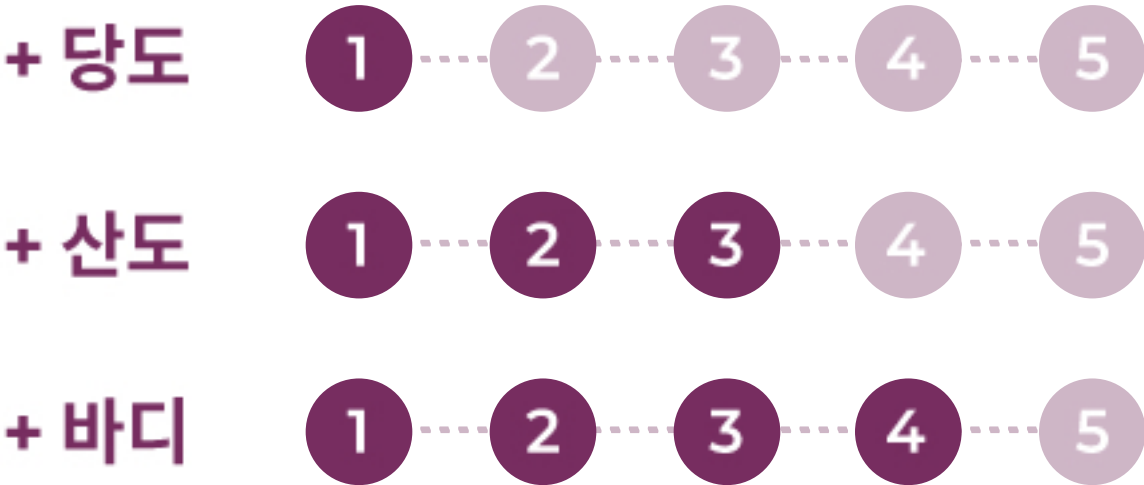




Champagne Delamotte Rose

델라모뜨 로제

포도껍질로부터 색상, 풍미를
얻어 양조한 로제 샴페인



Type	로제 샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 샴페인 델라모뜨
Grape Variety	피노누아 80%, 샤르도네 20%
Capacity	750ml
Food Matching	딸기 종류가 들어간 다양한 종류의 디저트

Information

두 가지 포도를 한꺼번에 압착해 마세라시옹 과정에서 포도껍질로부터 색상, 풍미를 얻는 방법으로 양조한 로제 샴페인. Saignee라고 불리는 이 방식은 구조감 있고 우아한 샴페인을 만들 수 있으나 과정이 까다로워 많이 사용하지 않는 방법이다. 피노 누아는 샴페인의 유명한 그랑 크뤼가 위치한 Bouzy, Ambonnay, Tour-sur-Marne 마을 최상급 밭에서 재배한 것으로 사용했다. 샤르도네는 꼬뜨 데 블랑, 즉 화이트 포도품종 산지 중 가장 유명한 Le Mesnil-sur-Oger에서 재배해 두 가지 품종 모두 샴페인에서 구할 수 있는 최고 품질이라 할 수 있다. 효모 찌꺼기와 함께 9년 숙성했다. 딸기, 라스베리 등 붉은 과일의 섬세한 향과 잘 다듬어진 맛, 스모키한 여운마저 느껴지는 복합미를 선사한다.

Tip | 샴페인 글라스보다는 화이트 잔에 담아 마실 것을 권한다.