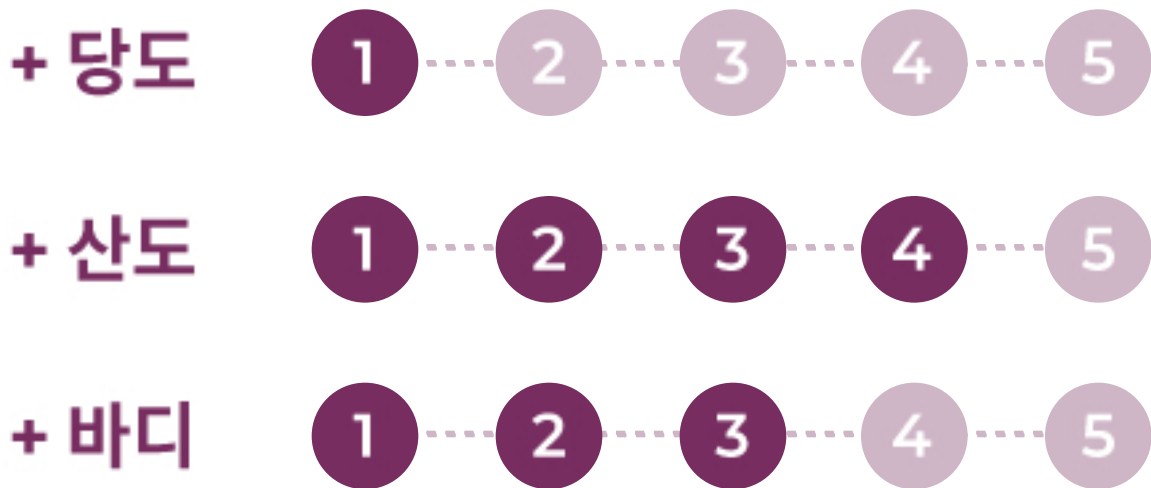




Champagne Legret, Contraste Extra Brut

샴페인 르그레 콩트라스트

4~5년 숙성하는 꺾베 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샹파뉴 / 르그레
Grape Variety	피노누아 60%, 샤르도네 40%
Capacity	750ml
Food Matching	고소한 옥수수 샐러드, 버섯 타르트, 모과를 넣어 만든 디저트 류

Information

밝은 황금색을 띠고 있으며, 흰 과일, 시트러스 과일의 화사한 향과 버터리한 풍미를 지닌 풍부한 스타일의 샴페인이다. 입 안에서 흰 꽃, 시트러스, 감초 향이 차례로 느껴지며 깊은 풍미와 긴 여운을 충분히 즐길 수 있다.

Awards

2016년 Decanter 추천 와인(Recommended)
2017년 Concours des Vins des Vignerons Independants
은메달 수상

Tip | 효모 찌꺼기와 함께 4~5년 숙성하는 꺾베 와인으로, 블렌드 원액의 30%는 리저브 와인이다.