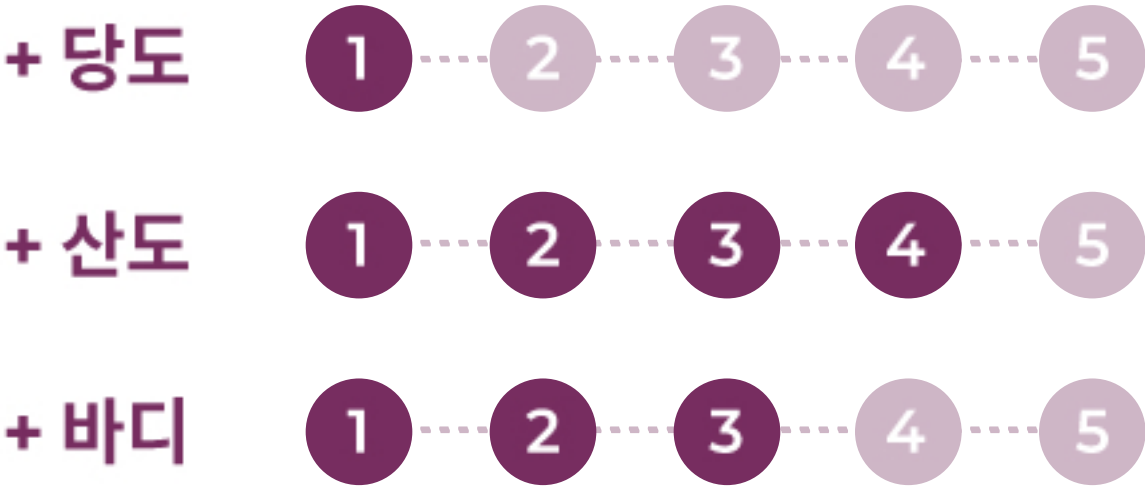




Champagne Copinet, La Ruelle des Loups,  
Extra Brut

# 샴페인 코피네 라 뤼엘르 데 루인

블렌딩 중 리저브 와인이  
40%까지 들어가는 샴페인



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Type             | 샴페인                   |
| Country / Winery | 프랑스 > 샹파뉴 / 샴페인 코피네   |
| Grape Variety    | 피노 뫼니에 60%, 피노누아 40%  |
| Capacity         | 750ml                 |
| Food Matching    | 아페리티프, 생선회, 콜드컷츠, 리조또 |

## Information

진한 황금색을 띠고 있으며, 잔에 따르자마자 진한 과일 향과 활기 넘치는 다채로운 아로마를 즐길 수 있다. 폭 익은 배의 달콤함, 석류와 레드 베리의 상큼한 과일 풍미와 함께 은은한 효모 향이 이어진다. 입 안에서 프루티한 듯 하면서도 끝 맛에서는 특유의 견고함, 진중한 맛을 느낄 수 있다.

## Awards

Robert Parker 91점

## Tip

| EA 시리즈와 함께 샴페인 코피네의 싱글 빈야드 와인 중 하나로 선보이는 와인이자, 코피네에서 아주 드물게 만드는 블랑 드 누아 샴페인이다. 마른 계곡의 Montigny-sous-Chantillon에 위치한 밭에서 필드 블렌딩으로 재배되고 있는 수령 50년의 레드 품종 두 가지로 만들었다. 도자주 3g/l의 엑스트라 브뤼타입으로, 발효는 모두 달걀 모양의 스테인리스 스틸 탱크에서 이루어진다.