

파이퍼하이직 퀴베브뤼
PIPER HEIDSIECK CUVÉE BRUT



용량	375ml
빈티지	NV
종류	스파클링
국가	 프랑스 >상파뉴
품종	PINOT NOIR 55% PINOT MEUNIER 25% CHARDONNAY 20%
숙성	데고르주망 이후 최소 6개월
세부종류	샴페인
알콜도수	12%

TASTING

시음적정온도	6~8°C
시음적정시기	2021 - 2029
Aroma	★★★★☆ (4)
Body	★★★★☆ (3)
Tannin	☆☆☆☆☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (3)
Sweet	☆☆☆☆☆ (0)

테이스팅노트 밝은 골드 컬러의 이 샴페인은 섬세한 버블을 끊임없이 내놓는다. 서양배, 붉은 사과, 이로마에 약간의 시트러스 향이 더해진다. 프레쉬함과 약간의 아니스 향이 느껴진다. 입안에서는 확실한 구조감이 느껴지며, 시트러스의 향과 자몽의 향이 피니쉬에 남는다. 입안을 가득 채우는 느낌, 그리고 좋은 밸런스가 느껴지는 풀바디 와인이다.

푸드매칭 스시, 사시미

상 품 특 징 칸 국제 영화제의 공식 샴페인 마릴린 먼로가 사랑한 샴페인 레드 포도로 만들어지는 강건한 스타일의 화이트 샴페인

BRAND INFO.

공급사 이름	PIPER HEIDSIECK
공급사 정보	1785년 플로렌스 루이 하이직 (Florens Louis Heidsieck)에 의해 설립된 이 곳은 '여왕을 위한 최고급 샴페인 생산'을 목표로 하였다. 1837년 앙리 귀욤 파이퍼 (Henri-Guillaume Piper)가 회사를 물려 받으며 Piper Heidsieck으로 개명되었고, 유명 주얼리 및 패션 디자이너와의 협업을 통해 럭셔리함을 지켜왔다. 2011년에 프랑스 최고의 럭셔리 브랜드를 소유한 EPI 그룹에 소속되었다.
브랜드 소개	긴 역사의 샴페인 하우스, 럭셔리를 지향하는 샴페인 하우스
수상 or 점수	Jeb Dunnuck 2019 91/100