


당장 페이 브뤼 DANGIN FAYS BRUT



용량	750ml
빈 티 지	N/V
종류	스파클링
국가	 프랑스 >상파뉴
품종	PINOT NOIR 80% CHARDONNAY 10% PINOT MEUNIER 10%
세부종류	샴페인
알콜도수	12%

TASTING

시음적정온도	6°C
Aroma	★★★★☆ (4)
Body	★★★★☆ (3)
Tannin	☆☆☆☆☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (3)
Sweet	☆☆☆☆☆ (0)

테이스팅노트 균형이 잘 잡혀 있으며 풍부함과 섬세함이 잘 어울려 있다. 피노 누아, 샤르도네, 피노 뫼니에 3가지 품종이 적절히 블렌딩 되어 우아하고 섬세한 향을 보여준다.

푸드 매칭 각종 해산물 요리, 샐러드, 초밥 및 회

상 품 특 징 일본 라쿠텐 온라인 마켓 판매 1위 샴페인

BRAND INFO.

공급사 이름 SARL DANGIN

공급사 정보 솔레라(Solera) 방식을 이용해 새로운 샴페인 트렌드를 이끄는 리더, 샴페인 폴 당장&피스(Champagne Paul Dangin & Fils). 폴 당장은 샴페인 생산자였던 아버지 조셉의 뜻을 계속 이어나가기 위해 Champagne 지방 Cote de Bar 중심부에 개성이 강한 마을인 Celles-sur-Ource에 기반을 두고 샴페인 폴 당장&피스를 설립했다. 와이너리는 현재 50ha의 포도밭을 보유하고 있으며, 샤르도네와 피노누아뿐 아니라 상파뉴 지역의 희귀한 포도 품종인 피노 블랑을 재배한다. 샴페인 생산 노하우와 포도나무에 대한 애정은 세대를 타고 이어져, 샴페인에 사용될 가장 좋은 포도송이를 선택하기 위해 포도 수확은 아직도 손으로 이루어지고 있다. 또한 폴당장&피스는 프랑스 농림부 주관의 환경/CSR 인증인 테라비티스(Terra Vitis) 인증을 받기도 할 만큼 환경에 대한 고민이 깊은 와이너리다. 마지막으로 폴 당장은 독특한 스타일의 샴페인을 생산하는데, 2010년부터 시작된 솔레라(Solera)방식으로 생산된 퀴베 47은 뛰어난 품질을 보여주며 많은 이목을 끌고 있다.

브랜드 소개 신의 물방울 (모닝 주간지 2016 7월) "휴일날 집 안뜰에서 휴식을 즐기며 마시기 좋은 샴페인"으로 소개