

클로 뒤 몰랑 브뤼 프리미에 크뤼(96/98/99)
CLOS DU MOULIN BRUT PREMIER CRU(96/98/99)



| | |
|-------|---|
| 용량 | 750ml |
| 빈 티 지 | N/V |
| 종류 | 스파클링 |
| 국가 |  프랑스 > 샹파뉴 |
| 품종 | CHARDONNAY 50% PINOT NOIR 50% |
| 숙성 | 20년 Tirage |
| 세부종류 | 샴페인 |
| 알콜도수 | 12.5% |

TASTING

| | |
|---------|-----------|
| 시음적정온도 | 10 - 12°C |
| Aroma | ★★★★★ (5) |
| Body | ★★★★☆ (4) |
| Tannin | ☆☆☆☆☆ (0) |
| Acidity | ★★★★☆ (3) |
| Sweet | ☆☆☆☆☆ (0) |

테이스팅노트 밝은 황금색을 띠며 섬세한 버블이 지속적으로 피어오른다. 코에서는 파인애플 캔디, 커피, 바닐라, 그을린 헤이즐넛 그리고 버터향이 느껴진다. 우아하면서도 구조감이 좋으며, 입안 가득 느껴지는 부드러운 버블이 매력적이다. 뒤이어 느껴지는 블랙베리, 약간의 향신료, 아몬드, 바닐라의 풍미 균형 잡힌 산미의 조화가 좋다.

푸드 매칭 생선 초밥, 랍스터, 농어 스테이크, 푸아그라, 콩테 치즈

상 품 특 징 2.2 헥타르의 싱글 빈야드 밭에서 재배된 1996,1998,1999년 3개의 빈티지를 블렌딩해서 만들어진 프리미에 크뤼 샴페인

BRAND INFO.

공급사 이름 CHAMPAGNE CATTIER

공급사 정보 샴페인 카띠에르는 13대째 와인 양조를 이어오며 400년 전통을 간직한 샴페인 명가로, 샹파뉴 몽타뉴 드 랭스 지역(Montagne de Reims)을 기반으로 최고의 샴페인을 만들기 위해 릴리 라 몽타뉴(Rilly-la-Montagne), 시니 레 로즈(Chigny-les-Roses), 루드(Ludes) 포함 총 33 헥타르의 포도밭에서 양질의 포도만을 사용하여 과실량이 두드러지며 우아한 샴페인을 만들고 있다. 지속 가능한 친환경 방식을 고수하며 와인을 생산하는 카띠에르는 2012년 HVE(High Environmental Quality) 인증을 받았으며, 2015년에는 가장 높은 등급인 HVE Level 3인 최고 등급 인증을 받았다. 현재는 아르망 드 브리냐크(Armand de Brignac)의 와인메이커로 널리 알려진 알렉산드르(Alexandre Cattier)가 아버지인 장 자크(Jean-Jacques Cattier)의 뒤를 이어 샴페인 하우스를 운영하고 있으며, 수년에 걸쳐 이어져온 카띠에르의 상징적인 스타일과 최상의 품질을 유지하여 아이코닉한 스타일의 샴페인을 생산하고 있다.

브랜드 소개 클로 뒤 몰랑(Clos du Moulin)은 빈야드 한가운데 오래된 나무 풍차가 자리 잡고 있어 탄생된 이름으로, 1950년 장 자크(Jean-Jacques Cattier)가 몽타뉴 드 랭스 지역에 2.2 헥타르의 "클로 뒤 몰랑" 밭을 루이 15세 시절 고관으로 재직하던 Allart de Maisonneuve 구입하였으며, 1951년 첫 빈티지를 생산하며 그들의 역사가 시작되었다.