

폴 당장 퀴베 로제 PAUL DANGIN CUVÉE ROSE



용량	750ml
빈 티 지	N/V
종류	스파클링
국가	 프랑스 > 샤파뉴
품종	CHARDONNAY 90% PINOT NOIR 10%
세부종류	샴페인
알콜도수	12%

TASTING

시음적정온도	8도~10도
시음적정시기	2022년~2026년
Aroma	★★★★☆ (4)
Body	★★★★☆ (3)
Tannin	★★★☆☆ (1)
Acidity	★★★★☆ (3)
Sweet	★★★★☆ (0)

테이스팅노트 밝게 물든 붉은 빛이 지배적인 로제 와인은 핑크빛으로 테이블 위를 가득 채우는 존재이다. 산도 높은 샤프도네의 뛰어난 기교와 딸기향으로 시작해 체리, 라즈베리, 레드커런트까지 피노 누아의 붉은 과실향이 적당한 밸런스를 이루어 섬세하고 정교한 로제 샴페인의 높은 퀄리티를 보여준다. 끝까지 지속되는 신선함과 아름다운 총만함으로 크리미하고 과실의 맛을 긴 여운으로 느낄 수 있다.

푸드 매칭 연어알을 곁들인 따뜻한 굴, 조개 소스를 곁들인 생선, 삼구 또는 버섯을 곁들인 송아지 고기

상 품 특 징 영국 왕실 납품 샴페인 하우스

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, 샤프도네와 피노 누아뿐 아니라 샤파뉴 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 영국 왕실 납품 샴페인 하우스