

샴페인 팔머 아마존 드 팔머 화이트 라벨
CHAMPAGNE PALMER AMAZONE DE PALMER WHITE LABEL



용량	750ml
빈 티지	N/V
종류	스파클링
국가	 프랑스 > 샴파뉴
품종	CHARDONNAY 51% PINOT NOIR 49%
숙성	10년 이상 병 숙성 진행
세부종류	샴페인
알콜도수	12%

TASTING

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

테이스팅노트 구운 파인애플과 같은 이국적인 노란 과실향이 퍼지고 시나몬, 육두구와 같은 향신료의 향이 이어진다. 입안에서는 말린과일과 설탕에 절인 레몬, 구운 헤이즐넛, 브리오슈의 아로마가 복합적으로 느껴진다. 풍만하고 집중도가 높으면서도 동시에 프레쉬함을 느낄 수 있는 놀라운 밸런스를 가진 샴페인

푸드 매칭 연어, 참치 등 기름진 생선을 이용한 타르타르, 비프카르파초, 오븐에 구운 돼지고기

상 품 특 징 최고의 빈티지 퀴베만 블렌딩하여 만들어지는 아마존 드 팔머 (2009, 2010, 2012빈티지 블렌딩)

BRAND INFO.

공급사 이름	CHAMPAGNE PALMER & CO.
공급사 정보	와인에 대한 열정으로 가득 찬, 오로지 상품의 우수성만을 생각하는 사람들의 모임. 1947년 샴파뉴 지역에서 최고의 샴페인 블렌드를 만들기 위해 가장 뛰어난 7명의 와인 재배자들이 모여 Champagne Palmer를 설립하였다. 이 7명의 와인 재배자들은 샴파뉴 AOC 중에서도 프리미에 크뤼와 그랑 크뤼 포도밭을 주로 소유 하고 있는 인물들이었다. 각자의 재능과 경험을 바탕으로 완벽한 하모니를 갖춘 세계적인 샴페인 브랜드인 Champagne Palmer & Co.를 개발하였으며, 샴페인의 대표적인 개척자이자 선구자인 이들은 현재 랭스의 중심가에 기반을 둔 프리미엄 샴페인 브랜드로 샴페인 팔머를 키워내고 있다.
브랜드 소개	샴페인 팔머는 40개가 넘는 크뤼에 415헥타르의 포도밭을 소유하고 있으며, 이중 220헥타르는 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼로 구성되어 있다. 그리고 80헥타르가 넘는 팔머의 샤르도네 포도는 몽파뉴 드 랭스에 위치해 있다. 몽파뉴 드 랭스는 샴파뉴 지역 가장 첫 번째의 포도나무 뿌리가 심겨진 아주 역사적인 지역이기도 하다. 꼬뜨 드 세잔느, 꼬뜨 데 바르, 마르네 벨리, 몽파뉴 드 랭스 지역 최상의 포도들이 모여 팔머의 상징적 블렌딩 프로세스가 이루어 진다.
수상 or 점수	Robert Parker 95