

어니스트 레미 옥시모어 2011 그랑크뤼 ERNEST REMY OXYMORE 2011 GRAND CRU



용량	750ml
빈 티지	2010
종류	스파클링
국가	 프랑스 >상파뉴
품종	PINOT NOIR 60% CHARDONNAY 40%
숙성	프랑스산 오크통 8개월 숙성 후 7년 이상 병숙성
세부종류	샴페인
알콜도수	12%

TASTING

시음적정온도	8-10°C
시음적정시기	2021-2025
Aroma	★★★★★ (5)
Body	★★★★☆ (4)
Tannin	☆☆☆☆☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (3)
Sweet	☆☆☆☆☆ (0)

테이스팅노트 금빛 컬러를 바탕으로 옅은 연어색이 감돈다. 토스티함과 브리오슈, 빵 크러스트의 고소함이 코를 먼저 간지럽히며, 곧 건과일, 헤이즐넛, 아몬드, 꿀향으로 발전한다. 입에서는 토스트 뉘앙스가 크게 느껴지며, 크리미하고 긴 피니시로 마무리한다.

푸드매칭 버터를 바른 페이스트리, 훈제 생선, 버섯 불로방 등

상 품 특 징 가장 오래된 그랑크뤼 발 수령 40년 이상의 피노누아와 마일리 샴페인 그랑크뤼 떼루아 샤도네이를 혼합해 생산하는 어니스트 레미 최고급 샴페인

BRAND INFO.

공급사 이름	ERNEST REMY
공급사 정보	19세기 이사베이 레미와 그의 아내인 켈리아 드부아가 마일리-샴페인 지역에 처음 해당 와이너리를 설립한 이후, 어니스트 레미의 포도는 마일리-샴페인과 베르제네이의 그랑크뤼 지역에 조심스럽게 분포되어 있다. 그랑드 몽테뉴 드 랭스 지역의 포도 품종 피노 누아는 최고 수준의 퍼포먼스를 보여준다.
브랜드 소개	1883년 어니스트 레미 샴페인 하우스에서 첫 번째 꾀베가 출고된 이후, 해당 레인지는 훌륭한 캐릭터와 독특한 특징을 바탕으로 떼루아의 특징을 아주 잘 드러내고 있다.