

샴페인 팔머 로제 솔레라 CHAMPAGNE PALMER ROSE SOLERA



용량	750ml
빈 티 지	N/V
종류	스파클링
국가	 프랑스
품종	CHARDONNAY 40-45% PINOT NOIR 40-45% PINOT MEUNIER 10-15%
숙성	36개월 에이징
세부종류	샴페인
알콜도수	12%

TASTING

시음적정온도	8-10°C
Aroma	★★★★★ (4)
Body	★★★★★ (4)
Tannin	★★★★★ (4)
Acidity	★★★★★ (4)
Sweet	★★★★★ (0)

테이스팅노트 열은 오렌지빛이 비치는 연핑크 색상을 띄며 산딸기와 블랙커런트 과실의 향이 가득하고 뒤이어 바닐라향과 말린 허브의 스파이시한 향이 더해진다. 프레쉬하고 생동감 넘치는 산도와 잘 다듬어진 탄닌이 와인에 풀 바디감과 우아함을 동시에 전달해준다.

푸드 매칭 참치타다끼, 연어 스테이크, 메로 스테이크 등 기름진 생선 요리, 깡통기 탕수육, 깡소세우 등 중식 요리

상 품 특 징 솔레라(셰리나 마데이라 등 주정강화 와인에 사용되는 방식으로 오래된 빈티지 와인에 새로만든 빈티지 와인을 계속해서 섞어주는 작업을 뜻하는 명칭) 피노누아를 8% 블렌딩하여 더욱 유니크하고 풍부한 아로마를 더한 로제 샴페인.

BRAND INFO.

공급사 이름	CHAMPAGNE PALMER & CO.
공급사 정보	와인에 대한 열정으로 가득 찬, 오로지 상품의 우수성만을 생각하는 사람들의 모임. 1947년 샹파뉴 지역에서 최고의 샴페인 블렌드를 만들기 위해 가장 뛰어난 7명의 와인 재배자 들이 모여 Champagne Palmer 를 설립하였다. 이 7명의 와인 재배자들은 샹파뉴 AOC 중에서도 프리미에 크뤼와 그랑 크뤼 포도밭을 주로 소유 하고 있는 인물들이었다. 각자의 재능과 경험을 바탕으로 완벽한 하모니를 갖춘 세계적인 샴페인 브랜딩인 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 415 헥타르의 포도밭을 소유하고 있으며, 이중 220 헥타르는 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼로 구성 되어 있다. 그리고 80헥타르가 넘는 팔머의 샤르도네 포도는 몽따뉴 드 랭스에 위치해 있다. 몽따뉴 드 랭스는 샹파뉴 지역 가장 첫 번째의 포도나무 뿌리가 심겨진 아주 역사적인 지역이기도 하다. 고프 드 세잔느, 고프 데 바르, 마르네 벨리, 몽따뉴 드 랭스 지역 최상의 포도들이 모여 팔머의 상징적 블렌딩 프로세스가 이루어 진다.
수상 or 점수	Robert Parker 92P