


삼페인 바롱 푸엔테 그랑 리저브 브뤼
CHAMPAGNE BARON FUENTE GRANDE RESERVE BRUT

용량	750ml
빈 티 지	N/V
종류	스파클링
국가	 프랑스 >상파뉴
품종	PINOT MEUNIER 60% CHARDONNAY 30% PINOT NOIR 10%
숙성	36개월 Lees (리즈) 컨택 및 숙성
세부종류	삼페인
알콜도수	12.5%

TASTING

시음적정온도	8-10°C
Aroma	★★★★☆ (4)
Body	★★★★☆ (3)
Tannin	☆☆☆☆☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (2)
Sweet	☆☆☆☆☆ (0)

테이스팅노트 잘 익은 사과와 서양 배, 복숭아 등 과실 향이 지배적이며 뒤이어 플로럴한 뉘앙스와 꿀, 브리오슈 캐릭터가 느껴진다. 입 안에서는 풀바다하면서도 신선한 구조감이 매우 조화로우며 리즈 컨택에서 오는 토스티한 뉘앙스가 긴 여운까지 이어지며 복합미를 느끼게 한다.

푸드 매칭 전주, 연어 셀러드, 참치, 고트 치즈가 들어간 토스트, 오리 가슴살 등

상 품 특 징 바다감, 산도, 과실미의 3가지 조화가 매우 뛰어나며 피노 뫼니에를 메인 품종으로 사용하는 유니크한 삼페인.

BRAND INFO.

공급사 이름	CHAMPAGNE BARON FUENTE
공급사 정보	1961년, Gabriel Baron (가브리엘 바롱)과 Dolores Fuente (돌로레스 푸엔테)가 결혼을 하면서 Charly Sur Marne (샬리 쉬 마른)에 혼수로 받은 1헥타르의 포도밭에서 부부의 이름을 딴 Baron Fuente 라는 이름으로 삼페인 양조가 시작 되었으며 그 후 그들의 딸인 Sophie Baron (소피 바롱)과 아들 Ignace (이그나스)의 합류와 포도밭 확장을 통해 현재는 40ha의 포도밭을 소유 하고 있다. Charly Sur Marne (샬리 쉬 마른)은 지역의 특혜를 받아 생산되는 캐릭터가 뛰어난 피노 뫼니에를 주 품종으로 피노누아, 샤르도네 품종을 블렌딩하고 있으며, 가문의 전통과 존중을 기본으로 삼고 다이나믹한 철학으로 다양한 종류의 삼페인을 생산하고 있다.
브랜드 소개 수상 or 점수	James Suckling 90P