Virginie T.
CHAMPAGNE

트랜스미션 그랑 밀레짐 브륏
Transmission Grand Millesimes Brut
NV

WINERY 와이너리

버지니 떼땡져(Virginie Taittinger)는 1960년 부터 2006년 까지 Champagne Taittinger를 책임져 왔던 클로드(Claude Taittinger)와 Champagne Piper – Heidsieck의 전 오너 캐서린(Catherine de Suarez d' Aulan)의 딸로 태어나 1986년 부터 2006년 까지 Champagne Taittinger에서 20년 넘게 샴페인 양조 및 마케팅 업무를 담당해 왔다.

샴페인 떼땡져(Champagne Taittinger)의 설립부터 전성기를 누리던 클로드와 그의 딸 버지니는 2006년, 샴페인 하우스를 매각 후, 2008년 그의 아들 페르디낭 (Ferdinand)과 함께 샴페인 버지니티(Champagne Virginie T.)를 설립하며 샴페인 떼땡져의 아성을 뛰어넘는 또 하나의 특별한 샴페인을 생산하고 있다.



WINE INFO 와인 정보



Champagne, France
프랑스, 샴페인

Alcohol 알코올 12.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Sparkling Wine

Pinot Noir 피노 누아 70%
Chardonnay 샤르도네 20%
Pinot Meunier 피노 뫼니에 10%

Awards 수상내역

- James Suckling Points 91P
- Wine Enthusiast Points 90P
- Gault & Millau Points 18.8P

Winemaking 와인메이킹

- 병 숙성 8년
- 85%의 그랑크뤼 & 프리미에 크뤼 밭에서 선별한 포도사용 (몽타뉴 드 랭스, 꼬트 데 블랑, 발레 드 마른 마을)
- 100% 말로락틱 발효 진행
- 리터당 6g의 잔당, 브뤼(Brut) 당도 유지
- 2012, 2013, 2014의 뛰어난 빈티지 샴페인 블렌드

TASTING NOTE 시음 노트

Sight 색감

황금빛이 감도는 짙은 노란색

Dry [1] 2 3 4 5 Sweet
Light 1 2 3 [4] 5 Full

Nose 향

잘 익은 피노누아에서 느껴지는 졸인 과실류의 짙은 과일 아로마와 화려한 흰꽃류, 허브류의 뉘앙스, 브리오슈의 긴 여운이 느껴짐

Palate 맛

입 안에서 잘 구은 패스트리, 브리오슈, 잘 익은 과실류의 짙은 아로마와 섬세한 산도의 밸런스가 매우 인상적이며 8년 숙성에서 느껴지는 깊이있는 구조감과 우아한 여운이 오래 이어짐

Serving Tip 와인 팁

8 도에서 음용

닭 또는 돼지고기 콜드 컷, 생선 등의 해산물요리와 잘 어울립니다

Copyright (C) Chikovino International Co. All rights reserved.