



생 마르소 브뤼트

St. Marceaux Brut

NV

WINERY

샴페인 드 생 마르소(Champagne de St Marceaux)는 랭스의 전 시장이었던 오귀스탱 드 생 마르소(Augustin de Saint-Marceaux)에 의해 1837년에 설립되었다. 19세기 후반부터 유럽과 해외의 여러 국가에 샴페인을 수출하면서 그 이름을 알리게 된 샴페인 드 생 마르소는, 20세기 초 국제 사교계 인사들의 공개 행사에서 가장 선호하는 샴페인으로 자리 잡았고 1900년 파리 만국박람회의 공식 샴페인이 되었다.

1900년 파리 전시회의 공식 개막식에서 공식 만찬주로 선정되었으며, 프랑스 노르망디(Normandie) 지역의 샴페인 행사에서 우아함과 고급스러움으로 좋은 평가를 받아 이름을 알리게 되었으며, 현재 필리포나(Philipponnat) 가문이 인수하여 브랜드 가치를 이어받아 대중적인 샴페인으로 생산하고 있다.

와이너리

WINE INFO

와인 정보



Champagne, France
프랑스, 샴페인



Alcohol 알코올 12.5 %

Contents 용량 750 ml

Variety 포도품종 Sparkling Wine

Awards 수상내역

Pinot Noir 피노 누아 34%
Chardonnay 샤르도네 33%
Pinot Meunier 피노 뫼니에 33%

Winemaking 와인메이킹

- 샴페인이 조기산화되는 것을 방지하기 위해 전통적 방법으로 양조
- 복합적인 아로마를 얻기 위해 부분적으로 스테인레스 스틸 탱크에서 말로락틱 발효 후 보관
- 10g/1Liter의 Dosage 사용으로 신선함과 과일 향의 밸런스를 유지하고 와인의 캐릭터와 순수함을 살린 와인생산
- 18개월 12도에 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색깔

황금빛이 감도는 짙은 노란색

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

화려한 꽃 향, 가볍게 구운 빵, 베리류의 향, 레몬, 라임, 자몽 등의시트러스류, 꿀의 아로마가 느껴짐

Palate 맛

입 안에서 레드커런트, 라즈베리, 잘 익은 포도의 향이 느껴지며 풀 바디 하여길고 부드러운 여운이 느껴지고 신선하고 가벼운 비스킷이나 구운 빵의 피니쉬가 조화롭게 어울린다

Serving Tip 와인 팁

8 도에서 음용

닭 또는 돼지고기 콜드 컷, 생선 등의 해산물요리와 잘 어울립니다

