Virginie T.
CHAMPAGNE

트랜스미션 브륏
Transmission 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, 그의 사촌 피에르(Pierre Tattinger)에게 샴페인 하우스를 매각하고 2008년 그의 아들 페르디낭 (Ferdinand)과 함께 샴페인 버지니티(Champagne Virginie T.)를 설립하여 운영하고 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

- 8년 동안 효모와 숙성
- 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 세 빈티지의 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.