



생 마르소 브뤼트 St. Marceaux Brut NV

WINERY

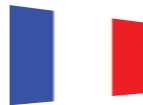
와이너리

샴페인 드 생 마르소(Champagne de St Marceaux)는 랭스의 전 시장이었던 오귀스탱 드 생 마르소(Augustin de Saint-Marceaux)에 의해 1837년에 설립되었습니다. 이 하우스는 19세기 후반에 큰 발전을 이루었으며 유럽과 해외의 여러 국가에 샴페인을 수출했습니다. 20세기 초 국제 사교계 인사들의 공개 행사에서 가장 선호하는 샴페인이 되었고 1900년 파리 만국박람회의 공식 샴페인이 되었습니다.

1900년 파리 전시회의 공식 개막식에서 제공되었으며 고급 정기선 노르망디(Normandie)라는 이름을 가진 샴페인입니다. 1988년부터 필리폰나(Philipponnat)가 소유하고 있습니다.

WINE INFO

와인 정보

 Champagne, France
프랑스, 샴페인



Alcohol 알코올 12 %

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
- 더 복합적인 아로마를 얻기 위해 부분적으로 오크 배럴에서 말로 락틱발효하고, 오크 캐스크에서 보관
- 8g/1Liter의 Dosage 사용으로 신선함과 과일 향의 밸런스를 유지하고와인의 캐릭터와 순수함을 살린 와인생산
- 15개월 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

