

## WINERY



필리쁘나 가문은 상파뉴의 AY마을에서 500년 가까운 시간 샴페인 하우스를 유지하고 있다. Ay 지역과 Dizy 지역의 중간에 있는 필리쁘나 가문의 집은 Avril le Philipponnat가 정착한 했는데 1522년 16세기 당시부터 필리쁘나 가문은 와인 생산 및 네고시앙 사업을 해 왔고 초기의 필리쁘나의 조상들은 샴페인이 세상에 널리 알려지기 전부터 아이(Ay)시의 시장부터 루이 14세를 위한 와인의 공급을 도맡아 해왔다.

필리쁘나의 17ha 빈야드는 Mareuil-Sur-Ay 지역과 Avenay 지역에 위치하며 대부분 Premier Cru와 Grand Cru 빈야드에서 생산한 궤베(Cuvee)와인을 이용하고 같은 등급의 일반 샴페인보다 오랜 숙성기간을 가진다. 필리쁘나 가문은 최초의 싱글빈야드 Closdes Goisses를 보유한 것으로 잘 알려져 있다

## 와이너리

## 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 ..... 65%  
Chardonnay 샤르도네 ..... 30%  
Pinot Meunier 피노 뫼니에 ..... 5%

- Wine Spectator Points 92  
- Stephen Tanzer's IWC 90  
- Decanter 2009, "Sparkling Wine of the Month"  
- Champagne Master's 2012 'Gold Medal'

### Winemaking 와인메이킹

- 샴페인이 조기산화되는 것을 방지하기위해 전통적 방법으로 양조
- 더 복합적인 아로마를 얻기 위해 부분적으로 오크 배럴에서 말로락틱 발효하고, 오크 캐스크에서 보관
- 8g/1Liter의 Dosage 사용으로 신선함과 과일 향의 밸런스를 유지하고 와인의 캐릭터와 순수함을 살린 와인생산
- 일반적인 샴페인의 최소 숙성기한은 15개월 이지만, 로얄 리저브 브뤼은 3년 동안 셀러에서 숙성 후 출시

## 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 등의 시트러스류, 꿀의 아로마가 느껴짐

Palate 맛

입 안에서 레드커런트, 라즈베리, 잘 익은 포도의 향이 느껴지며 풀 바디하여 길고 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

