

WINERY

버지니 떼땡저(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 떼땡저(Champagne Taittinger)의 설립부터 전성기를 누리던 클로드와 그의 딸 버지니는 2006년, 그의 사촌 피에르(Pierre Taittinger)에게 샴페인 하우스를 매각하고 2008년 그의 아들 페르디낭(Ferdinand)과 함께 샴페인 버지니티(Champagne Virginie T.)를 설립하여 운영하고 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 50%
Chardonnay 샤르도네 50%

- 2024년 첫생산

Winemaking 와인메이킹

- Equilibre는 '균형' & '조화' 의미 : 버지니티의 지향점
- 효모와 함께 6년 동안 숙성
- 100% Premier Cru 밭에서 수확한 포도로 생산
- 100% 말로락틱 발효 진행
- 리터당 5g의 잔당, 엑스트라 브뤼(Extra Brut) 당도 유지

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 백도, 섬세한 흰 꽃류의 아로마와 브리오슈, 페이스트리 등의 뷔앙스가 조화롭게 어우러짐

Palate 맛

잘 익은 과실의 화려하면서도 다채로운 아로마가 오래 이어지며, 적절한 산도의 밸런스가 조화로움. 6년 숙성에서 느껴지는 깊은 여운과 피니쉬가 인상적임.

Serving Tip 와인 팁

8 도에서 음용

갑각류 또는 조개류, 닭고기 또는 돼지고기 요리

