

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

피노누아61%
샤도네이39%

- Rober Parker Points 97+P
- James Suckling Points 97P
- Air France First Class Champagne 선정
- 닐 비케르, 죽기전에 마셔야 할 1001가지 와인 선정

Winemaking 와인메이킹

- 최초의 싱글빈야드 'Clos des Goisses' 에서 생산하는 포도로 양조
- 73%의 와인 오크배럴에서 양조하여 복합적인 느낌강조
- 떼루아의 강한 캐릭터와 산도를 살리기 위해 말로락틱 발효를 하지 않음
- 셀러에서 10년 숙성하여 뛰어난 빈야드의 미네랄과 퀄리티를 최대한 표현
- Dosage 사용량을 제한하여(4.25g/L) 샴페인의 퀄리티와 신선함을 살리고 캐릭터와 특징을 잘 살려냄.



TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

밝고 투명하게 빛나는 황금색

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

플로럴, 흥차, 구운 빵의 아로마와 카카오, 오크에 그을린 토스트 향, 바닐라의 뉘앙스가 느껴짐

Palate 맛

매우 집중된 과일 향과 지속적이며 부드러운 기포를 느낄 수 있고, 설탕에 즐린 사과나 백도, 배의 아로마와, 훈연, 토스트 향이 잘 어우러지며 상쾌한 산도와 긴 여운이 잘 어우러지는 와인

Serving Tip 와인 팁

8-10 도에서 음용

캐비어, 부드러운 치즈, 송로버섯, 사냥고기요리와 잘 어울림