

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 네고시양 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 Point 92 P

Winemaking 와인메이킹

- Grand Cru와 Premier Cru 빈야드에서 선별한 포도로 양조
- 20~30%의 와인만 오크 배럴에서 숙성하여 더 복합적인 풍미의 와인
- Non Dosage 샴페인으로 순수한 포도에서 만들어진 샴페인의 캐릭터와 특징을 그대로 느낄 수 있는 와인
- 일반적인 샴페인의 최소 숙성기한은 15개월이지만, 3년 동안 셀러에서 숙성 후 출시

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감

열은 황금빛 컬러

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향

화려한 플로럴 노트와 가볍게 구운 빵과 브리오 슈의 아로마가 길게 이어지며 인도 덩굴의 뉘앙스가 감돈다.

Palate 맛

시트러스 류의 순수하고 짙은 아로마가 길게 이어지며 입 안에서 신선하고 활기찬 생동감이 감돈다. 구운 빵, 신선한 사과와 여운이 길고 부드럽게 이어진다.

Serving Tip 와인 팁

8 도에서 음용

생선회 또는 해산물요리와 좋은 매칭을 보임

