'레 정프랭뜨' 엑스트라 브뤼 밀레짐

Laherte Fr res 'Les Empreintes' Extra Brut Mill sime

7대 째 내려오는 샴페인 명가

#샴페인 #라에흐뜨프레르 #밀레짐 #빈티지 #아트라벨 #예술 #레정프랭뜨

브랜드	라에흐뜨 프레르 (Laherte Fr res)		
지 역	프랑스 〉 샹빠뉴 〉 발레 드 라 마흔느 〉 샤보		
품 종	샴페인 블렌딩 (Champagne Blending)		
등 급	AOC Champagne		
종 류	스파클링 와인	용 량	750ml
당 도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

샤르도네 (Chardonnay) 50%,
피노 누아 (Pinot Noir) 50%

떼루아

빌라주(Village)와 샤보(Chavot) 두 구획에서 재배되었으며 각 떼루아의 특징을 잘 표현한다.

재배

자연을 존중하고 유기농 방식으로 재배하였다. 침적토의 토양을 가지며 하층토는 석회암을 이루고 있는, 1957년 처음 포도나무를 심은 “레 슈망 데뻬흐네(Les Chemins d’Epernay)”에서 재배된 샤르도네(그 중 1/3은 샤르도네 뮈스꺄떼(Chardonnay Muscat ; 샤르도네의 클론의 일종으로 뮈스꺄에서 느껴지는 폭발적인 아로마가 특징적인 클론이다.)를 사용하였다.) 50%와 깊은 토양을 이루고 있으며 점토, 부싯돌, 편암이 구성되어 있이며 하층토는 석회암으로 이루어져 있는, 1983년 처음 포도 나무를 심은 “레 루즈 메종(Les Rouges Maisons)”에서 재배된 피노 누아를 50% 사용하였다.

양조

완벽하게 익었을 때 손으로 수확하며 전통적인 압착 방식을 사용한다. 일반 오크통에서 1 차 알코올 발효를 거치며 젖산 발효는 진행하지 않는다. 이후 6개월간 미세효모와 함께 숙성을 거친 뒤 2차 발효를 진행한다. 데고르주멍(d gorgement)은 손으로 진행하며 잔당은 0.19g/l이다.

노트

석회암질 토양 위에서 자랐으며 젖산 발효를 거치지 않았기에 집중도가 매우 높은 샴페인으로 탄생하게 되었다. 산도와 당도의 구조가 매우 뚜렷하며 매우 산뜻하며 독특하다.

어워드

"Peter Liem **(*)
Jancis Robinson 17/20
Tyson Stelzer 93/100
Guide RVF 16/20
Jacques Dupont 17.5/20"

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750