

## 블랑 드 누아 프리미에 크뤼 '레 롱그 부와' 엑스트라 브뤼

Laherte Freres Blanc de Noirs 1er Cru 'Les Longues Voyes' Extra Brut



## 7대째 내려오는 샴페인 명가

#샴페인 #라에흐뜨프레르 #피노누아 #긴여정 #레롱그부아 #플바디샴페인 #고퀄리티

브랜드 [라에흐뜨 프레르 \(Laherte Freres\)](#)지역 프랑스 > [샹빠뉴](#) > [발레 드 라 마흐느](#) > [샤보](#)품종 [피노 누아 \(Pinot Noir\)](#)

등급 AOC Champagne

종류 스파클링 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 %



품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

테루아

'레 롱그 부와(Les Longues Voyes)'라는 말은 '긴 여정'이라는 뜻으로 라에흐뜨 프레르 와이너리로부터 30km 떨어진 피노 누아 밭에서 재배한 포도만을 사용해 만든 와인으로 최적의 성숙도를 달성하기 위해 기다림이 필요하다. 18개월이라는 긴 시간을 오크통에서 보내며 풍성함과 복합미를 갖췄다. 다른 빈티지와 섞지 않고 1번의 수확으로 재배한 포도만을 사용한다.

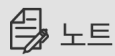


재배

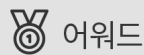
자연친화방식의 농경법을 사용해 포도를 기른다. 몽따뉴 드 행스(Montagne de Reims)의 100% 피노 누아 품종으로 만든 와인으로  
규토와 점토질 표토와 석회암질 심토를 보인다.



이상적인 성숙도를 보일 때 100% 손으로만 수확하며 전통적인 압착 과정을 거친다. 베렐에서 알코올 발효를 하며 젖산 발효는 거치지 않는다. 오크 통에서 18개월간 숙성한다. 데고르주멍(d gorgement)은 손으로 진행하며 잔당은 3.5g/l로 엑스트라 브뤼 당도 등급이다.



말린 배와 꽃 풍미와 함께 우아한 피노 누아의 전형을 보여준다. 입에서 또한 붉고 검은 과실들 풍미가 복합적으로 느껴지며 바디감이 묵직해 힘찬 느낌을 주며 수렴성이 강한 산도가 그 뒤를 이어 씹히는 듯한 질감을 선사하며 피니시가 굉장히 오래 지속되는 동안 뛰어난 품질의 산도가 기분 좋게 이어진다.



"Antonio Galloni 92/100  
99 Meilleurs Champagne 19.2/20"

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

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