

블랑 드 누아 '귀베 구스땅' 브뤼

Val Frison Blanc de Noirs 'Cuvée Goustan' Brut



순수한 내추럴을 추구하는 발 프리종

#샴페인 #내추럴와인 #발프리종 #구스땅 #피노누아 #블랑드누아

브랜드	발 프리종 (Val Frison)		
지역	프랑스 > 상빠뉴 > 꼬뜨 데 바흐 > 빌 쉬흐 아흐쓰		
품종	피노 누아 (Pinot Noir)		
등급	AOC Champagne		
종류	내추럴 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

[피노 누아 \(Pinot Noir\)](#) 100%

양조

블랑 드 누아 샴페인인 “구스땅”은 피노 누아 품종을 100%로 사용한 샴페인으로 꼬뜨 데 바흐(Côtes des Bar) 지역의 빌 쉬흐 아흐쓰(Ville sur Arce) 마을에 위치한 포도밭에서 재배한 포도만을 사용한다. 필터링을 거치지 않았고 도자주를 하지 않은(pas dos (=Brut Nature)) 이 귀베는 자연적인 젖산 발효를 일부 거쳤고 6개월간 오크 통에서 숙성을 거친다. 이후 토착 효모만을 사용해 19개월간 추가 병숙성을 한 뒤 출시한다.

복합미가 아주 좋은 퀴베인 구스땅은 여러가지 잘 익은 과실과 향신료, 꿀에 절인 과일 풍미와 효모 자가 분해 풍미가 복합적으로 느껴지며 입에서 풍성하게 느껴지는 기포와 함께 어우러지며 섬세하며 지속성이 좋은 와인을 만들어낸다. 아페리티프로도 좋으며 특히 식사와 마지막에 여러가지 치즈가 담긴 플레이트와 좋은 궁합을 보인다.

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

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