



Champagne Louis Dumont Brut Rose

샤파뉴 루이뒤몽 브뤼트 로제

우아한 핑크색과 섬세한 기포가 매력적인 샴페인



+ 당도 1 2 3 4 5

+ 산도 1 2 3 4 5

+ 바디 1 2 3 4 5

Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샤파뉴 / 신세계엘앤비 픽
Grape Variety	피노누아 50%, 샤르도네 30%, 피노되니에 20%
Capacity	750ml
Food Matching	과일, 치즈가 올라간 크래커, 견과류 등

Information

잔에 따르면 우아한 핑크색과 섬세한 기포를 바로 즐길 수 있으며, 신선하고 활기찬 붉은과일 향이 부드럽게 피어난다. 입 안에서 감미로운 맛과 매끈한 질감이 나타나며, 끝에서 신선한 과일향이 느껴지며 마무리된다.

8-10°C로 차갑게 보관해 아페리티프로 즐기거나 과일이 들어간 디저트와 즐기면 좋다.

잔류당도 10g/l의 브뤼트 타입 샴페인으로, 몽타뉴 드 렌스(Montagne de Reims) 지방의 포도로 양조한 샴페인이다.