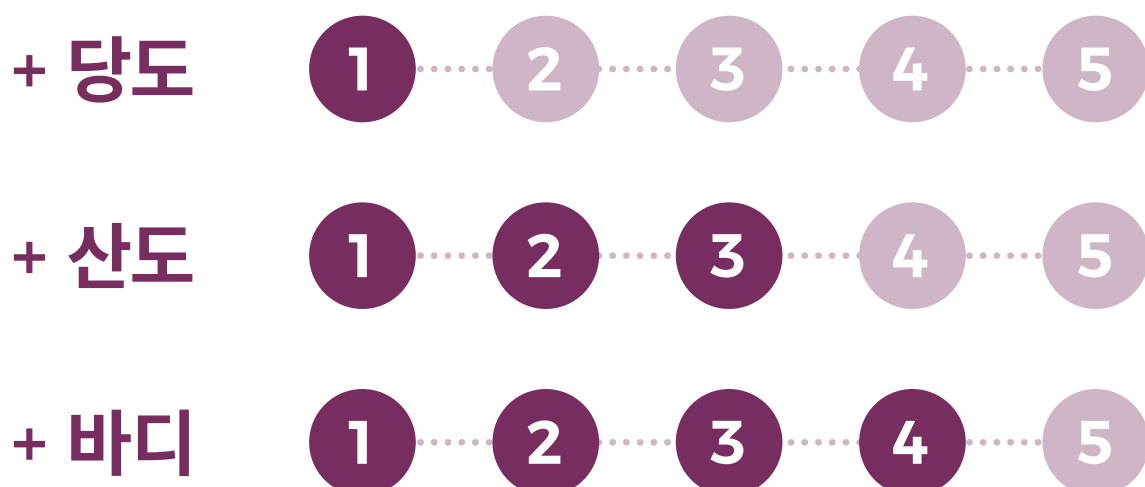




Grongnet Carpe Diem Extra Brut

그롱네 까르페 디엠 엑스트라 브뤼트

복합적인 풍미와 섬세한 텍스처를
갖춘 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 그롱네
Grape Variety	샤르도네 70%, 피노 뫼니에 20%, 피노 누아 10%
Capacity	750ml
Food Matching	신선한 치즈, 담백한 해산물 요리

Information

발효한 와인을 큰 용량의 오크통에서 3년간 숙성하며 병입 후 최소한 3년 더 두고 숙성해 복합적인 풍미가 일품이다. 열대과일의 진한 향과 맛, 은은한 향신료 향이 레이어되며 긴 여운을 남긴다. 오랜 숙성에서 배어나는 복합적인 풍미와 섬세한 텍스처가 일품이다.

Tip

까르페 디엠은 그롱네에서 만드는 스페셜 퀴베 샴페인이다. 어디서도 찾아보기 힘든 노끈 매듭으로 사람들의 시선을 사로잡는다. 이는 알루미늄 호일이나 철사가 없던 옛 시절에 코르크 마개를 병에 고정시키기 위한 유일한 방법이었는데 샴페인 병 안의 기압을 견디려면 매우 복잡하고 정교한 기술로 매듭을 지어야 한다. 숙련된 기술자로 한 시간에 50병 이상 병입하기 어려워 지금은 사용하지 않는 방법이다.