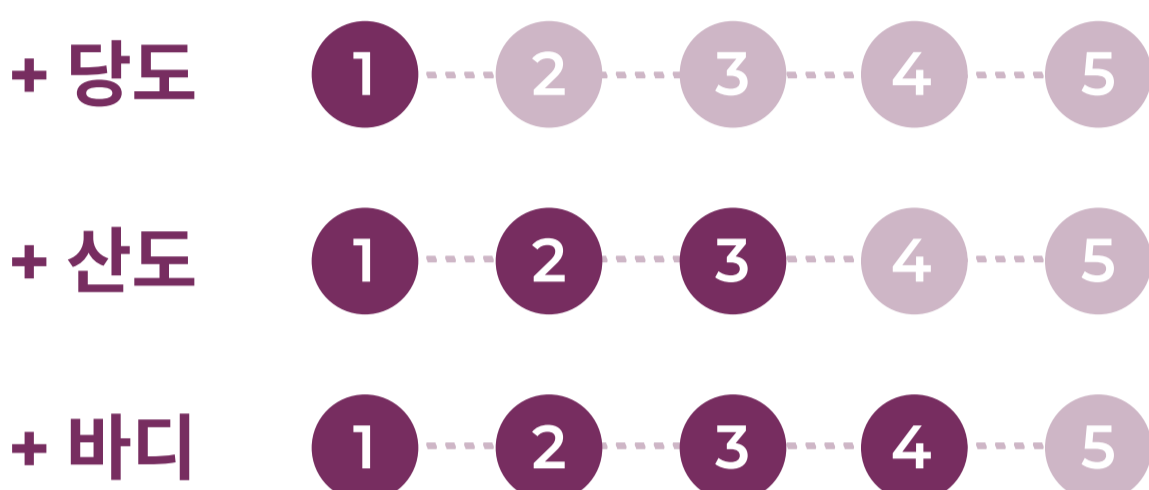




Cuvee Elizabeth Salmon Rose

귀베 엘리자베스 살몽 로제

2백 년 전 설립자의 아내를 기리며
만든 특별한 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 빌까르 살몽
Grape Variety	피노누아 50%, 샤르도네 50%
Capacity	750ml
Food Matching	스시, 신선한 연어 샐러드, 부드러운 쇠고기 요리

Information

연어살색에 가까운 색상을 띠고 있으며 신선한 무화과, 복숭아, 딸기, 시트러스 계열 과일의 신선하고 풍부한 아로마와 함께 모란 향이 풍부함을 더해주며 복합적인 향을 만든다. 입안에서 풍부하고 깊은 맛과 끝맛에서 약간의 특소는 맛과 장미향이 여운을 남긴다.

Awards

- +2008 | Tyson Stelzer 98점
- +2007 | Robert Parker 96점, Wine Spectator 94점, James Suckling 94점, Grandi Champagne 98점

Tip | 설립자의 아내 엘리자베스 살몽을 기념하기 위해 1988년부터 만들기 시작한 스페셜 귀베이다. 브뤼트 로제 스타일의 샴페인으로 포도 작황이 좋은 특별한 해에만 생산한다.