



VALENTIN LEFLAIVE

Valentin Leflaive

CA 1540

발령땅 르플레브, CA 1540

Winery Description and History

Champagne에서 가장 훌륭한 샤도네이를 생산하는 Cote des Blancs, 그 중에서도 가장 명성 높은 Appellation 중 하나인 OGER에 설립된 부띠끄 샴페인 하우스 VALENTIN LEFLAIVE.

뵈리니-몽라셰 지역 탑 버건디 화이트 생산자인 Olivier Leflaive와 Leflaive 家の 퀄리티 샴페인 생산에 대한 오랜 열망의 결합으로 샤도네이와 피노누아의 생장에 가장 적합한 떼루아가 자리한 Montagne de Reims와 Cotes des Blancs의 포도밭을 엄선해 르플레브 가문의 역사적인 경험과 연륜을 투영한 단일품종 꺾베를 출시한다.

2015년, 지역적 가치와 우수한 떼루아에 표하는 경의로 OR / IG / IN 이라 명명한 세 꺾베를 생산한 이후, 와이너리만의 신선한 해석과 하우스가 표방하는 와인 메이킹 철학을 담은 세 종류의 특별한 샴페인이 2020년 출시되었다.

각 꺾베에는 떼루아를 표시하는 고유한 문자와 함께 샴페인 생산 년도와 잔당을 나타내는 숫자를 조합한 코드를 각인해 '떼루아 지향적인 샴페인 하우스'이자 'NM(네고시앙-마니퓰랑)'으로서의 아이덴티티를 확고히 드러내고 있다.

CA 1540은 100% 샤도네이 블랑 드 블랑으로 Cramant (79%), Avize (21%) 포도를 사용해 발령땅 르플레브 하우스 컨셉을 대변하는 황홀한 아로마의 아이코닉 꺾베이다.



상빠뉴 / 프랑스



Chardonnay 100%



2015



12.5% / 750ml



백악질 사토



래스(lath)위에서 4년 숙성



에메랄드 빛을 띄는 옅은 금색



신선한 헤이즐넛 힌트가 스민 오렌지 제스트의 플로럴 아로마



산뜻하고 부드러우면서 대단히 섬세하고 크림리한 풍미
긴 미네랄 피니시를 견인하는 흰 꽃, 감귤, 오렌지의 맛



식전주로 적격, 오렌지 버터와 회향을 곁들인 대구 필레
염소 치즈를 곁들인 연어 짬, 식감을 살린 야채 수프



WS: 90 Pts

