



Chateau de Bligny,

Clos du Ch. de Bligny, 6 cepages, Brut Nature 샤또 드 블리니, 끌로 뒤 샤또 드 블리니 6 세파쥬, 브뤼 나뉘흐

Winery Description and History

아름다운 블리니 마을에 위치한 샤또(성) 에서 1773년부터 샴페인을 만들어온 부띠끄 샴페인하우스이자 레콜탕 매니퓰랑(Recoltant Manipulant - 자기 밭에서 직접 기른 포도로 샴페인을 만들어 파는 생산자)인 샤또 드 블리니는 샴페인 지역에서 유일하게 샤또(성)를 소유하고 포도재배와 샴페인 양조를 독립적으로 진행하는 전례 없는 역사적, 건축적 유산이다.

끌로 뒤 샤또 드 블리니는 아펠라씨옹에서 승인한 6종의 포도 품종(6 cepages)을 블렌딩 한 샴페인으로 샹파뉴 지역의 유일무이한 모노 크뤼를 샤또만의 블렌딩 기술과 노하우를 통해 한 병으로 압축한 마스터피스 샴페인이다. 아르반느는 활기차고 드라이한 향긋함을, 피노 블랑은 맑고 깨끗한 풍미와 산도를, 삐띠 멜리에에는 라임과 바이올렛의 아로마를 부여하는데, 소위 잊혀졌던 세 고대 포도 품종과 클래식 품종의 직관적인 산도와 농축된 사과 풍미를 하나로 결합하여 샹파뉴에서 가장 미국적이면서도 복합미를 겸비한 the most fragrant 샴페인으로 각광받고 있다.



샴페인 / 프랑스



샤도네이 16%, 피노누아 16%, 피노 뫼니에 16%
아르반느 16%, 삐띠 멜리에 16%, 피노 블랑 16%



12% / 750ml



석회암과 진흙이 섞인 토양



2차 발효 후 8년 병 숙성



농축되어 보이는 강렬한 금색



파인애플, 망고, 패션 푸르트 등 열대 과일 향에 이은
생강의 힌트와 함께 막 꺾은 아로마틱 허브(고수, 바질)향



강렬하게 팔렛을 두드리는 상쾌하고 산뜻한 꽃 향
침이 절로 고이게 하는 씹쓸한 꿀 맛과 벨벳 같은 탄닌
긴 피니시를 견인하는 구운 사과, 만다린 오렌지의 맛



도미, 아보카도, 망고를 곁들인 세비체



WE : 93 Points
WS : 90 Points