



# 생 마르소 브뤼트

## St. Marceaux Brut

### NV

## WINERY

샴페인 드 생 마르소(Champagne de St Marceaux)는 랭스의 전 시장이었던 오귀스탱 드 생 마르소(Augustin de Saint-Marceaux)에 의해 1837년에 설립되었습니다. 이 하우스는 19세기 후반에 큰 발전을 이루었으며 유럽과 해외의 여러 국가에 샴페인을 수출했습니다. 20세기 초 국제 사교계 인사들의 공개 행사에서 가장 선호하는 샴페인이 되었고 1900년 파리 만국박람회의 공식 샴페인이 되었습니다.

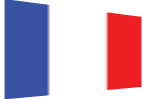
1900년 파리 전시회의 공식 개막식에서 제공되었으며 고급 정기선 노르망디(Normandie)라는 이름을 가진 샴페인입니다.

## 와이너리

## WINE INFO

## 와인 정보



 Champagne, France  
프랑스, 샴페인



Alcohol 알코올 12.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Sparkling Wine 

Awards 수상내역 

Pinot Noir 피노 누아 ..... 34%  
Chardonnay 샤르도네 ..... 33%  
Pinot Meunier 피노 뫼니에 ..... 33%

### Winemaking 와인메이킹

- 샴페인이 조기산화되는 것을 방지하기 위해 전통적 방법으로 양조
- 복합적인 아로마를 얻기 위해 부분적으로 스테인레스 스틸 탱크에서 말로락틱 발효 후 보관
- 10g/1Liter의 Dosage 사용으로 신선함과 과일 향의 밸런스를 유지하고 와인의 캐릭터와 순수함을 살린 와인생산
- 18개월 12도에 숙성

## TASTING NOTE

## 시음 노트

Sight 색깔 Dry  1  2  3  4  5  Sweet

황금빛이 감도는 짙은 노란색

Light  1  2  3  4  5  Full

### Nose 향

화려한 꽃 향, 가볍게 구운 빵, 베리류의 향, 레몬, 라임, 자몽 등의시트러스류, 꿀의 아로마가 느껴짐

### Palate 맛

입 안에서 레드커런트, 라즈베리, 잘 익은 포도의 향이 느껴지며 풀 바디 하여길고 부드러운 여운이 느껴지고 신선하고 가벼운 비스킷이나 구운 빵의 피니쉬가 조화롭게 어울린다

### Serving Tip 와인 팁

8 도에서 음용

닭 또는 돼지고기 콜드 컷, 생선 등의 해산물요리와 잘 어울립니다