

Cremant d'Alsace Brut Blanc de Blancs, Jean Geiler

크레망 드 알자스 브뤼트 블랑 드 블랑 정 길리에르

JEAN GEILER.



Tasting Guide



REGION

프랑스 - 알자스

TYPE

화이트 - 스파클링

ALCOHOL

11.5%

VARIETY

피노 블랑

VINTAGE

N/V

TASTING NOTE

샤르도네가 아닌 피노 블랑으로 만든 블랑 드 블랑으로 충분히 샴페인 만큼 섬세하고 구조감이 좋은 알자스 블랑 드 블랑 크레망이다. 부드러움과 산미의 밸런스가 좋은 피노 블랑의 특징을 잘 살린 와인으로 신선하고 여러가지 과일향과 섬세한 꽃 향 등 복합적이면서도 우아한 스타일을 보여주는 크레망이다. 굴, 조개류, 초밥 등 한국의 해산물과도 잘 어울린다.

“섬세하고 상큼한 블랑 드 블랑 알자스 크레망 !”

COMMENT

- 1926년부터 지금까지 100년을 이어 온 알자스의 숨어 있는 와인 명가.
- 390 헥타르 중 알자스 그랑 크뤼 10개의 떼루아를 소유.
- 알자스의 7가지 포도 품종 모두를 재배
- Jean-Philippe Guggenbuhl 장-필립 구게부홀 . 정 길리에르 와인을 미식가의 와인으로 표현.

WINE MAKING

9월 초 수확
기계가 아닌 사람이 직접 선별 수확
샴페인과 같은 방식으로 만들며
15~18개월 병 숙성