

Cremant d'Alsace Brut Blanc de Noirs, Jean Geiler

크레망 드 알자스 브뤼트 블랑 드 누아 정 길리에르

JEAN GEILER.



Tasting Guide



REGION

프랑스 - 알자스

TYPE

화이트 - 스파클링

ALCOHOL

12.5%

VARIETY

피노 누아

VINTAGE

N/V

WINE MAKING

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

TASTING NOTE

피노 누아로 만든 블랑 드 누아 크레망이다. 요즘은 정말 블랑 드 누아를 찾기 힘든데 가격도 좋고 생산지
도 크레망으로 유명한 알자스로 성능비 또한 좋은 블랑 드 누아 크레망이다.
약간의 구리 빛을 띠며 복합적인 과일 향 (감귤, 라임, 라즈베리, 사과, 복숭아) 등과 브리오슈, 버터 등의
향과 함께 표현 된다. 산미가 있으나 맛 있는 산미로 잘 표현한 잘 만든 알자스 크레망.

“한국에서 쉽게 볼 수 없는 피노 누아로 만든 블랑 드 누아 알자스 크레망. 가격까지 썬 가성비 알자스 크
레망!”

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.

www.shipperswine.com

Shipper's Wine