



Champagne, by the Glass

최근 트렌디한 레스토랑이나 와인 바에서 '하우스 샴페인'을 선보이고 있다. 이는 샴페인을 가볍게 즐기는 세계적인 트렌드가 반영된 것. 이런 문화를 배경으로 샴페인 브랜드에서는 가볍게 즐길 수 있는 미니 보틀을 선보이고 있다. 미니 보틀로 즐길 수 있는 4개의 샴페인 리스트. 에디터 유소라 사진 노현우 제품 협찬 단하유통(544-9769), 두산와인(3442-0091), 모엣 샹동(6424-104), 에노테카(3449-4371)



Nicolas Feuillatte Brut Premier Cru Non Vintage

니콜라 푸이야트(Nicolas Feuillatte)는 1970년에 니콜라 푸이야트 씨에 의해 설립됐다. 샴페인 역사는 짧지만 우아하고 섬세한 기품으로 세계 4대 샴페인 브랜드 중 하나로 자리매김하고 있다. 단기간에 샴페인 애호가들의 입맛을 사로잡은 것은 샴파뉴 지방의 포도 중에서도 공식적으로 인정받은 1등급 또는 특등급(그랑 크뤼)으로 분류된 포도만을 사용하기 때문이다. 이러한 포도의 엄선으로 니콜라 푸이야트는 샴파뉴 지방의 독특한 테루아(Terroir:포도원을 둘러싼 제반 자연환경)를 고스란히 반영했다는 평을 받는다. 니콜라 푸이야트 브뤼 프리미에 크뤼(Brut Premier Cru)는 니콜라 푸이야트의 특징이 잘 드러난 샴페인이다. 밝은 금빛과 드라마틱한 버블의 이 샴페인은 꽃향기와 과일향이 풍부하며 사과와 배의 맛이 느껴지고 아몬드 같은 뒷맛이 특징이다.



Moët & Chandon Brut Imperial

끝없이 반짝이는 버블과 산뜻한 과일향으로 더 이상 설명이 필요 없는 샴페인 모엣 상동. 나폴레옹과의 우호를 기념하기 위해 만들어진 모엣 상동의 브뤼 임페리얼(Brut Imperial)은 여러 계절에 걸친 다양한 재배지의 포도를 혼합해 만들어졌다. 세 가지 포도 품종의 절묘한 조화. 이는 그 자체로 완전하고, 풍요롭고, 역동적인 포도주를 의미한다고 볼 수 있다. 그래서 브뤼 임페리얼은 모엣 상동 스타일의 기초가 되었고, 모엣 상동을 상징하는 제품이 되었다. 옅은 노란색에 초록색 색조가 가미된 이 샴페인은 신선한 과일이 혼합되어 과일향과 꽃향기를 담아내 샴페인을 처음 마셨을 때는 부드럽게 미각을 자극한다. 중간 미각에서는 다육질의 향기로움을 전하며 그 향의 신선함이 마지막까지 지속된다.



Freixenet Carta Nevada

'카바(Cava)'로 알려진 스페인산 스파클링 와인은 가장 많이 알려진 스파클링 와인이다. 카바를 생산하는 스페인의 프레시넛은 전 세계 스파클링 와인 계열에서 단일 회사로는 최고의 매출량을 자랑하는 회사. 불안정한 프랑스 기후에 비해 항상 맑은 스페인의 날씨를 훌륭한 품질의 포도를 만들기에 적당해서 스페인의 와인은 전 세계적으로 사랑을 받는 와인 라벨이다. 프레시넛 카르타 네바다(Freixenet Carta Nevada)는 깨끗한 담황색을 띠고 있으며 옅은 꽃향기와 허니 부케의 향이 느껴진다. 버블은 중간 크기. 약간의 산미가 있어 식전주로도 어울리지만, 당도가 높아 식사 후에 마셔도 좋다. 🍷



Rosa Regale

로사 리갈(Rosa Regale)은 스파클링 와인이지만 스파클링 잔보다 와인 잔에 따라 마시는 것이 좋다. 카푸치노를 연상케 하는 풍부한 핑크빛 버블로 스파클링 잔이 좁아 보이기 때문이다. 이탈리아 북부의 작은 마을에서 생산되는 '브라케토 다 퀴'라는 희귀 품종의 흑포도로 만들어져 와인 애호가들 사이에서 '세계에서 가장 독특한 와인'으로 칭해지는 로사 리갈. 특히 레이스 달린 드레스를 입혀놓은 듯한 디칸터(Decanter: 목이 가늘고 밑동이 넓은 식탁용 유리병) 모양의 보틀이 인상적인데 이는 반피사의 회장이 직접 디자인한 것이다. 병 디자인은 현재 의장 등록되어 있으며 반피사에서만 볼 수 있다. 은은한 장미향과 아몬드 맛이 느껴지며 다크 초콜릿과의 환상적인 조화로 디저트 와인으로도 그만이다.