

Perpetuelle Blanc de Blancs



페르페튀엘 블랑 드 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Champagne Laborde	Champagne	Extra Brut	100% Chardonnay	Non-vintage
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12%	8°- 10°C			
Winery & Wine				
샹파뉴 라보르드 - RM 샴페인				
RM(Recoltant Manipulant)은 자신의 포도밭에서 수확한 포도만으로 A부터 Z까지 직접 샴페인을 양조하여 판매하는 소규모 생산자를 말합니다. 샹파뉴 라보르드는 젊은 부부 델핀과 피에르 엠마뉴엘의 RM 샴페인 하우스입니다. 13대째 샹파뉴에서 와인을 생산한 가정에서 태어난 델핀은 12년 동안 농업 엔지니어이자 와인메이커로 볼린저와 봄브 끌리꼬에서 일하였습니다. 2018년 RM으로서 첫 수확을 한 후 2023년에 첫 와인을 출시하였습니다. 라보르드 샴페인은 출시되자 마자 전문가들의 호평을 받았으며 전세계의 유명 미술관 스타 레스토랑에 리스팅되어 그 품질을 인정받았습니다.				

- 100% 와이너리 소유의 포도밭에서 생산: 뼈루아를 반영하는 독특한 와인
- 생물적 다양성을 존중하는 포도재배: 20년 이상 제초제, 살충제 화학비료를 사용하지 않음
- 모든 와인은 첫번째 착즙한 쥬스(Cuvee)만으로 양조: 최고급 샴페인 생산에 사용되는 방법으로 자연히 당도와 산도가 더 풍부하며 균형이 더 좋은 와인 생산
- 양조 시 탄소, 벤토나이트, 산을 추가하지 않으며 청정을 하지 않음
- 샴페인의 분명한 이력을 알 수 있음: 블렌딩 와인의 비율, 데고르주망 연도를 백라벨에 표기

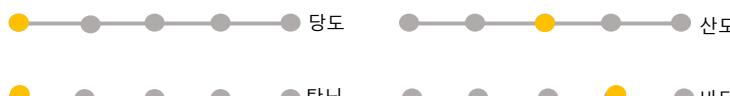
'영원'이라는 이름의 '페르페튀엘'은 라보르드의 상징적인 꾸베로 순수하고 부드러운 스타일로 유명합니다.

Vinification

포도밭 구획별로 수확하여 첫번째 압착으로 얻은 포도즙만으로 소형 스테인리스 스틸 탱크에서 발효하였습니다. 2021년산 베이스 와인(70%)에 리저브 와인을 30%를 블렌딩하였습니다. 리저브 와인이 높은 비율로 블렌딩된 특별한 꾸베로 복합성과 숙성된 균형감이 돋보이는 샴페인입니다. 2022년 5월 병입한 후 2년 반 숙성한 후 2024년 11월 데고르쥬망을 실시하였습니다.

Tasting Note

샤르도네 특유의 녹색빛이 살짝 비치는 옅은 황금색을 띠며, 흰색 꽃(산사나무), 잘 익은 배, 신선한 아몬드 향이 섬세하고도 복합적입니다. 공기와 접촉하면 브리오슈와 페이스트리의 향이 은은하게 퍼집니다. 생동감 넘치는 풍미, 좋은 밀도감이 느껴지며, 흰 과육의 과일 향(배, 복숭아)에 아카시아 꿀 향이 은은하게 어우러집니다. 입안에서는 신선하고 매끄럽고 부드러운 느낌이 오래도록 지속됩니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar 6g/l

Food Pairing

식전주, 해산물 기반 전채 요리(굴, 가리비 카르파초), 생선 요리(농어, 버터 소스를 곁들인 가자미)

Comma, Wine

