

# Terre d'Abbaye Blanc de Blancs

## 떼르 다베이 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			John Gilman: 93 pt

### 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 브리столь에서 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 첫 번째 착즙한 주스(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

'수도원의 땅'이라는 의미의 Terre d'Abbaye는 샴페인의 땅을 보호하여 온 Reims의 왕립 수도원에 경의를 표한 것입니다. 양조와 숙성을 모두 오크통에서 한 특별한 샴페인으로 향기로운 풍미와 복합성이 뛰어납니다.

### Vinification

자연친화적인 방법으로 재배한 2021년도 샤르도네 100%로 생산하였습니다. 첫 번째 압착한 주스를 300리터 오크통에서 자연발효한 후 양금위 숙성을 하였습니다. 오크통에서 양조한 와인으로 빛과 지속적인 미세 산소공급을 통해 향기롭고 복합적이며 부드러운 풍미가 돋보입니다. 2022년 병입하여 지하 셀러에서 숙성 후 2024년 11월 데고르주망을 하였습니다.

섬세한 향과 숙성잠재력이 뛰어납니다.

### Tasting Note

밝고 빛나는 황금빛에 녹색의 하이라이트가 살짝 비칩니다. 흰꽃, 배, 복숭아, 레몬껍질의 향이 섬세하고도 강렬하게 조화를 이룹니다. 공기와 접촉을 하면 신선한 아몬드와 달콤한 향신료의 향이 올라오며 입안에서는 신선하고도 파워풀한 풍미와 감촉을 느끼게 합니다. 기분 좋은 꽃향과 나무향이 특징으로 지속적인 피니시에서는 소금기가 살짝 느껴집니다.



### Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar 4 g/l

### Food Fairing

식전주, 그릴드 랍스터, 트러플을 곁들인 구운 닭고기

