Rémy Massin & FILS
à Ville sur Arce

CHAMPAGNE SPECIAL CLUB

Tradition Brut

레미 마쌍, 뀌베 트라디씨옹 브뤼



"Fruity"

- 빈 티 지 : NV
- 타　　입 : Sparkling Wine
- 포도품종 : Pinot Noir 100%
- 나라/지역 : 프랑스>상파뉴>꼬뜨 데 바르 (Cote des Bar)
- 생 산 자 : 레미 마쌍 (Rémy Massin)

▪ Tasting Notes

과일과 꽃 향기가 풍부하며 오랜 숙성으로 훌륭한 밸런스와 구조감으로 개성을 보여준다.

식전주 또는 에피타이저와 훌륭한 조화를 이룬다.

▪ 양조 및 숙성

오크통에서 3년간 숙성을 하며 일반적으로 3개의 빈티지를 블렌딩 하고, 50%의 리저브 와인을 사용.

CONCOURS D'EPERNAY
MEDAILLE D'ARGENT

CLUB TRESORS DE CHAMPAGNE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VINOKIMS
Fine & Rare Wine
Tel: 511-3280

Rémy Massin & FILS à Ville sur Arce

꼬뜨 데 바르의 프리미엄 샴페인 생산자

레미 마쌍

History

레미 마쌍은 상파뉴의 최남단 꼬뜨 데 바르 (Cote des Bar) 의 중심지 빌르-수르-아르스 (Ville-sur-Arce) 마을에서 5세대에 걸쳐 포도 농사에 종사하고 있는 가문입니다.
1세대 루이-아리스티드(Louis-Aristide)가 1894년 마을에 피해가 시작된 필록세라의 피해에 맞서 필록세라에 강한 뿌리로 대목을 하며 수년간 자포자기한 이웃들과 다르게 적극적으로 대응을 했으며, 포도를 수확하여 판매만 하던 운영은 3세대에 이어받아 마침내 1974년, '샴페인 레미-마쌍(Champagne Remy Massin et Fils)'이라는 브랜드를 만들어 샴페인을 판매하는 '레콜탕트-마니풀랑(Récoltant Manipulant)' 생산자로 와이너리를 시작했습니다.
전문적인 양조를 전공한 4세대 실베르(Sylvère)에서 커다란 품질의 상승을 이루었고, 5세대인 세드릭(Cedric)이 아비즈 (Avize)에서 양조를 전공하고 미국 캘리포니아에서 폭넓은 경험을 쌓은 후 2002년부터 와인너리에 합류를 하여 친환경 농법을 적용하였습니다. 또한 그의 사촌 마리옹이 디종에서 양조 전공 후에 뉴질랜드에서 경험을 쌓고 2017년에 합류하여 탄탄한 가족 경영을 이어오고 있습니다.

특히 꼬뜨 데 바르 지역의 선구적인 품질 지향 운영으로 "**샴페인 클럽**"이라는 이름으로 잘 알려져 있는 28개의 아티장 생산자로 구성된 "**클럽 트레조르 (Club Trésors)**"의 유일한 꼬뜨 데 바르 지역 생산자로 가입되어 있습니다.

레미 마쌍의 포도밭은 햇볕이 잘 드는 남쪽 또는 남동쪽 경사면에 자리잡고 있으며, 22ha의 포도밭에 평균 식수령은 약 30년 정도로 피노 누아가 75%, 샤도네이가 20%, 피노 블랑이 5%로 구성되어 있습니다.



CHAMPAGNE SPECIAL CLUB

CLUB TRESORS DE CHAMPAGNE

VINOKIMS
Fine & Rare Wine
Tel: 511-3280