



‘한국인의 대표 와인, 노블 시리즈’

노블 메독

Noble Medoc

지역	프랑스 > 보르도 > 메독		
포도품종	까베르네 소비뇽 40% 메를로 50% 까베르네 프랑 10%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	아름다운 루비빛 레드 컬러와 달콤한 검은 과일의 향과 함께 스파이시한 향신료의 향이 어우러져 파워풀한 탄닌의 질감이 잘 숙성되어 구조감과 함께 부드러움을 동시에 느낄 수 있는 레드 와인		



제품설명



보르도의 대표 네고시양 중 하나인 지네스떼가 금양인터내셔널과 협력을 통해 완성한 노블 메독은 계획 단계부터 한국의 와인애호가를 위해 창조된 와인이다. 지네스떼의 퀄리티 차터(Quality Charter, 품질관리부서)가 관리하고 있는 장기계약농가에서 엄선된 와인원액을 수석와인메이커, 알렉산드리아 뿌띠가 최종블렌딩하여 완성하는 와인으로 약 8-12개월 동안 프랑스 오크통에서 숙성한다. 메를로와 까베르네 소비뇽을 주로 하여 완성되어 메를로가 주는 부드러운 탄닌감과 탄탄한 구조감의 까베르네 소비뇽을 질감을 동시에 느낄 수 있다.

와이너리



※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.