



‘한국인의 대표 와인, 노블 시리즈’

노블 오 메독

Noble Haut Medoc

지역	프랑스 > 보르도 > 오 메독		
포도품종	메를로 35% 까베르네 소비뇽 65%		
알코올	12%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	잘 익은 블랙 커런트, 블랙 베리의 달콤한 향과 바이올렛 꽃향 등 다양한 향을 느낄 수 있다.		



제품설명



프랑스 와인 중 국내 최고의 인지도와 역사를 가진 노블이 2013년 새로이 선보이는 노블 오메독은 프랑스의 대표 프리미엄 산지 오-메독을 보다 많은 이들에게 알리기 위해 창조되었다. 약 1년 이상의 기획단계를 통해 한국 와인애호가들이 좋아하는 지역, 와인의 맛, 그리고 레이블 디자인, 마지막으로 보다 고급스러움을 부가시키기 위해 기존 노블 병보다 묵직한 스타일의 병으로 마감되었다. 노블 오메독의 출시와 함께 노블 전체라인지의 패키지 또한 새로이 선보이게 되었는데 레이블 안의 샤프는 예전 1960년대 샤프 마고를 병입했던 지네스떼의 전통과 자부심, 그리고 프랑스 와인을 상징하며, 또한 생산지 명칭을 부각시켜 보다 소비자들이 쉽게 와인을 선택할 수 있도록 하였다.

와이너리



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