



‘프랑스 부르고뉴의 살아있는 전설, 노엘라 가문의 초대’

샤를 노엘라 마르사네 오 라레이

Charles Noellat Marsannay Au Larrey

| | | | |
|---------|---|----------|---------|
| 지역 | 프랑스 > 부르고뉴 | | |
| 포도품종 | 샤르도네 100% | | |
| 알코올 | 12.5% | 용량 | 750ml |
| 등급 | 부르고뉴 AOC | 시음 적정 온도 | 13-15°C |
| 테이스팅 노트 | 레몬, 미네랄, 신선한 허브의 느낌이 인상적이다. 아름다운 산도가 어느 음식과 매칭해도 훌륭하다. 은은한 향이 오래도록 지속되는 화이트 와인. | | |
| 페어링 TIP | 흰 육류/ 해산물/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식 | | |



제품설명



부르고뉴의 샤르도네는 피노 누아와 함께 최고의 품질을 보여준다. 서늘한 기후에서 잘 자란 샤르도네의 맛은 다른 품종이 따라올 수 없는 아름다운 모습을 보여준다. 특히 샤를 노엘라는 엔트리 급부터 탄탄하여 실패가 없는 와인이다.

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