



‘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℃
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.

와이너리



프랑스 부르고뉴의 살아 있는 전설이라 불리는 르roi 가문과 도멘 로마네 콩띠와도 깊은 연관이 있는 노엘라 가문의 초대인 샤를 노엘라의 이름을 따서 만든 도멘 샤를 노엘라는 현재 부르고뉴의 역사라고 불려도 과언이 아닌 샤를 노엘라의 이름을 따 그의 장인 정신을 받들어 와인을 생산하고 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.