'부르고뉴 명품 브랜드 샤를 노엘라'

샤를 노엘라 본 프리미에 레 뛰빌렝

Beaune 1er Cru Les Tuvilains

지역	프랑스 〉 부르고뉴 〉 꼬뜨 드 본		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	샹볼 뮈지 AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	입 안에 퍼지는 풍부한 붉은 과실, earthy한 느낌과 스파이시한 여운이 부드러운 텍스쳐와 함께 전달된다.		
페어링 TIP	육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식/ 디저트		

당도 (DRY – SWEET): **1** 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): **1** **2** **3** **4** 5

제품설명

프랑스 부르고뉴 산지 중 강건하고 탄탄한 바디의 와인을 만들어 내는 꼬뜨 드 본 지역의 와인으로 많은 생산자가 같은 떼루아에서도 본인의 스타일대로 각기 다른 와인을 만들어 내는 것으로 유명하며, 도멘 샤를 노엘라에서는 유니크하고 개성있는 느낌의 와인을 만들어 내고 있다.

와이너리

프랑스 부르고뉴의 살아 있는 전설이라 불리는 르로이 가문과 도멘 로마네 꽁띠와도 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.