



‘프랑스와 뉴월드 와인을 접목한 새로운 물결’

르 그랑 누아 샤르도네

LE GRAND NOIR CHARDONNAY

지역	프랑스 > 랑그독 루씨용 > 미네르부아		
포도품종	샤르도네 85% 비오니에 15%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	8-10℃
테이스팅 노트	프레쉬함을 주는 와인으로, 샤르도네가 주는 사과, 멜론, 그리고 파인애플의 향을 느낄 수 있으며, 비오니에 품종이 주는 꽃향기, 망고, 약간의 생강 힌트를 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/밀가루 음식(피자,파스타외)		



제품설명



고전적인 두 품종, 샤르도네와 비오니에를 조화롭게 블렌딩한 와인으로 르 그랑 누아의 가장 기본이 되는 라인이다.

프렌치 오크와 아메리칸 오크에서 숙성한 샤르도네는 밝고, 산미가 있으며, 미네랄리티와 버터 풍미가 일품이다. 비오니에 품종은 순수한 꽃향기를 위해 오크 숙성을 진행하지 않았다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.