



‘프랑스 부르고뉴의 살아있는 전설, 노엘라 가문의 초대’

샤를 노엘라 꼬뜨 드 뉘 빌라쥬

Cote de Nuits Villages

지역	프랑스 > 부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	부르고뉴 빌라쥬 AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	레드 베리류의 아로마가 입안 가득 느껴지며 부드러운 탄닌과 균형감으로 장기숙성에 기대되는 와인이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식/ 디저트		



제품설명



프랑스 부르고뉴 산지 중 가장 고품질의 와인을 생산하는 꼬뜨 드 뉘 지역의 빌라쥬 등급의 와인으로서, 꼬뜨 드 뉘 지역의 포도들을 모두 섭렵하여 만들어 내어, 빌라쥬 등급의 품질에 대해서는 그 누구도 의심하지 않는 와인이다.

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