



‘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 타닌과 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.

와이너리



프랑스 부르고뉴의 살아 있는 전설이라 불리는 르로이 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 누워서 보관하시기 바랍니다.