



‘프랑스 부르고뉴의 살아있는 전설, 노엘라 가문의 초대’

상볼 뢰지니

Chambolle Musigny

지역	부르고뉴 > 꼬뜨 드 뉘 > 상볼 뢰지니		
포도품종	피노누아 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	상볼 뢰지 AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	풍부하고 폭발적인 블랙체리, 베리류가 입안 가득 느껴지며 부드러운 탄닌과 구조감으로 장기숙성에 기대되는 와인		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식/ 디저트		



제품설명



프랑스 부르고뉴 산지 중 우아하고 기품있는 와인을 만들어 내는 상볼 뢰지니 지역의 와인으로 많은 생산자가 같은 페루아에서도 본인의 스타일대로 각기 다른 와인을 만들어 내는 것으로 유명하며, 도멘 샤를 노엘라에서는 부드럽고 우아한 와인을 생산하고 있다.

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