'부르고뉴 명품 브랜드 샤를 노엘라'

샤를 노엘라 뉘 생 조르주 프리미에 크뤼 레 다모즈

Charles Noellat NSG 1er Les Damodes

지역	부르고뉴 〉 꼬뜨 드 뉘 〉 뉘 생 조르주		
포도품종	피노누아 100%		
용량	750ml		
등급	뉘 생 조르주 AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	첫 인상은 붉은 과실, earthy한 느낌이 풍부하게 퍼진다. 살짝 달큰하다고 느낄 수 있는 향과 맛이 퍼진다. 설탕에 졸인 딸기와 같은 캐릭터가 전반적으로 느껴진다. 복잡한 캐릭터라기 보다 단조롭지만 힘있게 주장하는 와인이다. 산도나 탄닌이 와인에 은은하게 녹아있어 거부감이 없이 즐기기 좋다. 벨벳, 실크 같은 감이 오래도록 지속되는 부드러운 와인이다.		
페어링 TIP	육류/ 붉은 살 생선/ 단단한 치즈/ 훈제,염장 음식/ 밀가루 음식/ 디저트		

당도 DRY 1 2 3 4 5 SWEET

바디 LIGHT 1 2 3 4 5 FULL

제품설명

프랑스 부르고뉴 산지 중 우아하고 여성적인 와인을 만들어 내는 뉘 생 조르주 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. 특히 레 다모즈는 본 로마네 근처의 밭으로서 상당히 수준 높은 와인들을 보여주는 곳이다.

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