



‘프랑스 부르고뉴의 살아있는 전설, 노엘라 가문의 초대’

샤를 노엘라 부르고뉴 샤르도네

Bourgogne Chardonnay

지역	프랑스 > 부르고뉴		
포도품종	샤르도네 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	부르고뉴 AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	레몬류의 진한 과실 아로마가 인상적이다. 산도와 미네랄의 밸런스가 훌륭하여 오래두고 마시기에도 충분히 좋은, 기본기가 탄탄한 화이트 와인.		
페어링 TIP	흰 육류/ 익힌 해산물/ 생 해산물/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식		



제품설명



프랑스 부르고뉴 산지 중 가장 합리적인 등급의 와인으로서, 결코 그 품질에는 뒤지지 않는 부르고뉴 샤르도네 AOC 등급 와인입니다.

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 뉘어서 보관하시기 바랍니다.