



‘프랑스 부르고뉴의 살아있는 전설, 노엘라 가문의 초대’

뽀마르

Charles Noellat Pommard

지역	부르고뉴 > 꼬뜨 드 본 > 뽀마르		
포도품종	피노누아 100%		
용량	750ml		
등급	뽀마르 AOC	시음 적정 온도	13-15℃
테이스팅 노트	특이한 꼬릿함으로 시작하여 환상적인 퍼포먼스를 보여주는 와인이다. 시시각각 변하는 피노누아의 즐거움을 마음껏 관찰할 수 있는 와인이다. 딸기, 체리, 상큼한 베리류가 느껴진다. 날아갈 듯한 부드러움에 적절한 산도가 얹어져 마시는 이의 마음을 설레게 하는 와인. 부드러운 탄닌이 열게 갈려 부담없이 오래 마실 수 있다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 붉은 살 생선/ 훈제, 염장 음식/ 단단한 치즈/ 밀가루 음식/ 디저트		



제품설명



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

와이너리



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