



‘자연과 떼루아를 중시하는 바이오 다이نام릭 와인’

나테라 루즈

Nattera Rouge

지역	프랑스 > 보르도		
포도품종	시라 템프라니요		
알코올	12.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	13~15℃		
테이스팅 노트	가넷 컬러의 와인으로 레드 베리, 딸기 등의 강렬한 아로마가 느껴지며 구조감과 신선도가 매우 뛰어난 와인이다. 피니쉬에서도 신선함이 느껴지는 레드 와인.		
페어링 TIP	붉은 육류/익힌 채소/부드러운 치즈/단단한 치즈/생 해산물		



제품설명



프랑스 와이너리인 지네스페에서 스페인산 원액을 블렌딩하여 만든 바이오다이نام릭 와인으로 나테라는 NATERRA : NATURE과 땅을 뜻하는 TERRE 단어에서 기안한 고유의 단어로 떼루아를 소중히 여기는 와이너리의 의미를 담아낸 와인이다.

와이너리



유기농인증



Euro-leaf



Agriculture
Biologique

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