



‘프랑스와 뉴월드 와인을 접목한 새로운 물결’

르 그랑 누아 샤르도네

LE GRAND NOIR CHARDONNAY

지역	프랑스 > 랑그독 루씨용 > 미네르부아		
포도품종	샤르도네 85% 비오니에 15%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	IGP	시음 적정 온도	8~10℃
테이스팅 노트	프레쉬함을 주는 와인으로, 샤르도네가 주는 사과, 멜론, 그리고 파인애플의 향을 느낄 수 있으며, 비오니에 품종이 주는 꽃향기, 망고, 약간의 생강 힌트를 느낄 수 있다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/부드러운치즈/밀가루 음식(피자,파스타외)		



제품설명



고전적인 두 품종, 샤르도네와 비오니에를 조화롭게 블렌딩한 와인으로 르 그랑 누아의 가장 기본이 되는 라인이다.

프렌치 오크와 아메리칸 오크에서 숙성한 샤르도네는 밝고, 산미가 있으며, 미네랄리티와 버터 풍미가 일품이다. 비오니에 품종은 순수한 꽃향기를 위해 오크 숙성을 진행하지 않았다.

와이너리



와인 작가인 '로버트 조셉(Robert Joseph)', 와인 컨설턴트이자 샤토 드 라 자우베르띠(Ch. de la jau bertie)의 소유주인 '휴즈리만 (Hugh Ryman)' 와인&스피리츠 디자이너인 케빈샤우(Kevin shaw)'가 “합리적인 가격과 가치있는 품질”이란 철학을 바탕으로 만들어낸 와인이다.

르 그랑 누아 (Le grand Noir)는 세 사람의 구상 속에 탄생한 5가지 와인을 가진 브랜드로서 남프랑스의 리무(Limoux)를 중심으로 생산되었으며, 와인에 익숙하지 않은 사람도 쉽게 알 수 있는 맛과 향을 지녔고, 어떤 음식과도 잘 어울리는 까다롭지 않은 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.