

# Турелль де Терребонн / Tourelle de Terrebonne

Франция, Лангедок / IGP Coteaux du Pont du Gard

Красное тихое, полусухое, 14,5%



Мерло – 50%, сира – 50%



Для винификации используются подвяленные, максимально зрелые ягоды (аппассименто), после чего происходит ферментация и выдержка в американском дубе 6 месяцев.



Насыщенного тёмно-вишнёвого цвета.



Ежевика, вишня, чёрная смородина, черноплодная рябина, конфитюрные ароматы с оттенками лакрицы и черного перца.



Вино хорошо дополнит блюда из говядины, а также оттенит вкус выдержанного сыра и тёмного шоколада.



Бархатистые танины и насыщенный вкус. Тёплая волна высокого алкоголя и подчёркнутая джемовая сладость в финише.



Название этого вина «Confidura» означает на окситанском языке «джем» и символизирует особый стиль. Щедрые ароматы зрелых джемовых ягод выделяются во время ферментации благодаря использованию методики аппассименто.

## ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л  
 Размер бутылки: 33×10 см  
 Вес бутылки: 1,65 кг  
 Размер короба: 25×17×32 см  
 Вес короба: 8,9 кг  
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 5  
 Количество коробов в слое: 21  
 Количество бутылок на паллете: 630  
 Вес паллета: 929 кг  
 Штрих код бутылки: 3120581460240  
 Штрих код коробки: 3120585031613

