

Шато Борденав / Chateau Bordenave

Франция, Бордо / Sauternes AOP

Белое тихое, сладкое, 13,5%



Совиньон гри – 52%, семильон – 48%



Традиционная ферментация сусла в дубовых бочках в течение 6 месяцев с последующей полугодовой выдержкой на осадке.



Золотисто-жёлтого цвета.



Утончённый и сложный аромат с нотками засахаренных экзотических фруктов и белых цветов. Пряные нотки, курага, орехи и цукаты.



Вино рекомендуется подавать к фуа-гра, голубым сырам, Рокфору, менее сладким десертам.



В богатом и насыщенном вкусе – ананас, миндаль, курага, дыня, айва. Развивается в бокале и обладает длительным послевкусием с нотками цукатов.



Сотерн называют «жидким золотом» Франции. Это сладкое вино из одноимённого французского региона производится из ягод поражённых особой плесенью. Влажный и тёплый климат региона Сотерн с рекой Сирон благоприятен для образования на ягодах грибка «благородной» плесени Botrytis cinerea, благодаря которой вино обладает уникальным вкусом.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
 Размер бутылки: 33×10 см
 Вес бутылки: 1,65 кг
 Размер короба: 20×35×60 см
 Вес короба: 7,29 кг
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 6
 Количество коробов в слое: 12
 Количество бутылок на паллете: 480
 Вес паллета: 725,60 кг
 Штрих код бутылки: 3382360000133
 Штрих код коробки:

