

Шато Шарьер / Chateau Charrier

Франция, Бордо / Bordeaux AOP

Красное тихое, сухое, 13,5%



Мерло – 55%, каберне совиньон – 25%, каберне фран – 20%



Ферментация и выдержка проводятся в ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре.



Насыщенного вишнёвого цвета.



Богатый аромат чёрных ягод и спелой вишни переплетается с шоколадными и ванильными нотками.



Вино рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, телятине, пасте и сырам.



Прекрасно сбалансированное, с гастрономичной кислотностью и ощутимой танинной структурой. Вино обладает насыщенным и элегантным вкусом с оттенками чёрной смородины, вишни и лакрицы.



Бутылка объёмом 1,5 л (магнум) позволяет вину дольше храниться, так как процесс эволюции вина происходит медленнее, чем в объёме равном 0,75 л. Кроме того, преобладание в бленде сорта мерло позволяет ему оставаться мягким и округлым. Виноград собирают с левого берега реки Дордонь в местечке под названием Гийяк, а вино производится компанией Alexis Lichine & Co, которую основал великий ценитель вин, автор многочисленных книг о виноградниках Франции и эмигрант из России Алексей Лишин.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 1,5 л
 Размер бутылки: 36×10 см
 Вес бутылки: 2,45 кг
 Размер короба: 36×30,5×20,5см
 Вес короба: 15 кг
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 4
 Количество коробов в слое: 72
 Количество бутылок на паллете: 288
 Вес паллета: 740 кг
 Штрих код бутылки: 3500610092053
 Штрих код коробки: 3500611106902

