

Шато Ле Барри / Chateau Le Barry

Франция, Бордо / Saint-Emilion AOP

Красное тихое, сухое, 13,5%



Мерло – 80%, каберне фран – 15%, каберне совиньон – 5%



Традиционная ферментация в стальных ёмкостях с последующей выдержкой в барриках.



Красивого рубинового цвета.



В аромате переплетаются нотки красной вишни и сливы, фиалки и лакрицы.



Прекрасно в сочетании с красным мясом под брусничным соусом, овощами на гриле, сырами и люля-кебаб.



Мягкое, хорошо сбалансированное и округлое вино. Во вкусе – слива, малина, ежевика, табачные и кофейные нотки. Обворожительный финиш с оттенками миндаля.



Вина Сент-Эмильона особо ценил король Людовик XIV. Виноградники шато Ле Барри разбиты на известняковых плато, которые считаются лучшим терруаром Правого берега для получения долгосозревающих и танинных вин.

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: 3500610078019
 Штрих код коробки:

