



Ле Конт де Малартик / Le Comte de Malartic

Франция, Бордо / Pessac-Leognan AOP

Красное тихое, сухое, 13,5%



Мерло – 82,6%, каберне совиньон – 12,3%, пти вердо – 5,1%



Традиционная ферментация с выдержкой в стальных и дубовых ёмкостях в течение трёх недель. Выдержка в дубовых ёмкостях в течение 16 месяцев (25% - новый дуб).



Вишнёвого цвета с пурпурным оттенком.



Интенсивный ягодный аромат раскрывается нотками сливы, вишни, ежевики, с оттенками специй и кофе.



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



Во вкусе присутствуют оттенки сливы, лакрицы, вишни. Ощутимые, но округлые танины и устойчивое фруктово-ягодное послевкусие.



Château Malartic-Lagravière – одно из немногих хозяйств области Грав, у которого и красное, и белое первое вино входит в классификацию вин Крю Классе Грава 1953 года.

Le Comte de Malartic – это больше, чем второе вино хозяйства, оно раскрывает свою индивидуальность как и вина уровня Grand Cru Classé. Преобладание в бленде сорта мерло придаёт ему превосходные фруктовые оттенки на небе и бархатистые танины, благодаря чему оно очень гастрономично.



Wine Advocate – 88-90/100
James Suckling – 93-94/100
Vinous – 89-91/100
Decanter – 93/100
Falstaff – 91/100

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 33×10 см
Вес бутылки: 1,3 кг
Размер короба: 36×30×20,5 см
Вес короба: 7,29 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 4
Количество коробов в слое: 25
Количество бутылок на паллете: 600
Вес паллета: 740 кг
Штрих код бутылки: 3500610163227
Штрих код коробки:

