

## Джокович Шардоне / Djokovic Chardonnay



Сербия, Шумадия

Белое тихое, сухое, 14,5%



Шардоне, вионье



Ферментация осуществляется при низких температурах. Выдержка в стальных ёмкостях и дубовых бочках в течение 6 месяцев.



Светло-золотистого блестящего цвета.



В аромате переплетаются нотки персика, спелого жёлтого яблока, айвы, а также сливочные и медовые оттенки.



Идеально сочетается с рыбой, шопским салатом и кордон блю из курицы.



Во вкусе можно ощутить обволакивающие сливочные грушевые оттенки, жёлтое печёное яблоко, абрикосы, лимонную цедру. Среднее тело и яркая кислотность. Длительное миндально-минеральное послевкусие.



Djokovic Chardonnay — это сербское вино премиум-категории, кроме того почва виноградника здесь идеальна для сорта шардоне. В ассамбляже присутствует кюве из вионье, который придаёт пряные нотки в ароматический профиль этого вина.



James Suckling – 91/100

### ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л  
 Размер бутылки: 29x10 см  
 Вес бутылки: 1,28 кг  
 Размер коробка:  
 Вес коробка: 7,9 кг  
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:  
 Количество коробов в слое:  
 Количество бутылок на паллете: 510  
 Вес паллета: 31  
 Штрих код бутылки: 8607000388903  
 Штрих код коробки:

