



Кюве 8 / Cuvée 8

Франция, Савоя / Cremant de Savoie AOP

Белое игристое, брют, 12%



Жакер, альтесс, шардоне



Традиционный способ производства игристых вин с выдержкой в бутылке на осадке минимум 12 месяцев.



Бледно-золотистого цвета.



В бокале раскрываются ароматы белых фруктов, цветов и йогурта.



Роскошный аперитив. Прекрасное сочетание с сыром Пармезан, а также подойдёт к сложным блюдам, например, гребешок с шафраном.



Освежающее и элегантное во вкусе, с приятным покалыванием пузырьков, с оттенками зелёного яблока и сливок, а также с длительным фруктовым финишем.



Савоя – это винодельческий регион в Альпах к югу от Женевского озера. Вин здесь производят так мало, что в основном его пьют местные жители и туристы в Куршевеле. Экспорт составляет всего 5 %!



Falstaff – 89/100 – 2022

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
 Размер бутылки: 33×10 см
 Вес бутылки: 1,52 кг
 Размер короба: 16×23×35 см
 Вес короба: 9,3 кг
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 10
 Количество коробов в слое: 7
 Количество бутылок на паллете: 420
 Вес паллета: 652 кг
 Штрих код бутылки: 3570590110047
 Штрих код коробки: 3570591014221

