



Филипп Мишель Шардоне / Philippe Michel Chardonnay

Франция, Жюра / Crémant du Jura AOP

Белое игристое, брют, 12%



Шардоне 100%



Ручной сбор, ферментация в стальных ёмкостях при температуре 18°C. Традиционный способ производства игристых вин с выдержкой в бутылке на осадке минимум 12 месяцев.



Золотистого цвета со стройным перляжем.



Интенсивный фруктовый аромат с оттенками зелёного яблока и свежей булочки. Эвкалипт, ментол звучат вторыми голосами.



Превосходный аперитив. Подойдёт блюдам из нежного белого мяса, а также морепродуктам в сливочно-лимонном соусе.



Элегантное вино с свежей кислотностью и лёгкой покалывающей игрой пузырьков. Во вкусе раскрываются нюансы цветов, дыни и апельсиновой цедры. Длительное послевкусие с нотками миндаля.



Площадь виноградников Жюры составляет всего 1800 га, что делает его самым маленьким винодельческим регионом Франции. Жюра традиционно славится уникальными жёлтыми (Vin Jaune) и соломенными (Vin de Paille) винами.



Серебряная медаль – International Challenge 2015

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
 Размер бутылки: 33×10 см
 Вес бутылки: 1,65 кг
 Размер короба: 21×26×33 см
 Вес короба: 10 кг
 Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 10
 Количество коробов в слое: 6
 Количество бутылок на паллете: 360
 Вес паллета: 610 кг
 Штрих код бутылки: 3570590107597
 Штрих код коробки: 3570591013217

