

## Джокович Шардоне / Djokovic Chardonnay



Сербия, Шумадия

Белое тихое, сухое, 14,5%



Шардоне, вионье



Ручной сбор винограда. Ферментация проходит при низких температурах. Выдержка дубовых бочках в течение 10 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 – 93/100

## ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л  
Размер бутылки: 29x10 см  
Вес бутылки: 1,28 кг  
Размер короба:  
Вес короба: 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:

