

## Перл Нуар / Perle Noire

Франция, Эльзас / Cremant D'Alsace AOP

Белое игристое, брют, 12%



Оксерруа блан – 100%



Ручной сбор урожая. Традиционный метод вторичной ферментации в бутылке. Выдержка на осадке составляет 24 месяца.



Золотистого цвета с янтарными оттенками.



В аромате раскрываются нотки спелого белого персика, цитрусов и зелёного яблока.



Великолепно в качестве аперитива, а также в сочетании с разнообразными закусками и сырами.



Элегантное вино с изысканным вкусом и яркими фруктово-цитрусовыми акцентами, идеально сбалансированной кислотностью и долгим, тончённым послевкусием.



Диковинка региона Эльзас – креман из 100% автохтона оксерруа блан. Именно здесь формируется идеальный прохладный для него климат, где оксерруа сохраняет приятную свежесть и кислотность. По мере выдержки это монсортовое вино обретает медовый тон и заметно сгущается в цвете.



2019 – Золотая медаль на Effervescents du Monde 2020  
2015 – Le Guide Hachette des Vins – одна звезда

### ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л  
Размер бутылки: 33×10 см  
Вес бутылки: 1,525 кг  
Размер короба: 16×23×35 см  
Вес короба: 9,3 кг  
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 7  
Количество коробов в слое: 10  
Количество бутылок на паллете: 420  
Вес паллета: 652 кг  
Штрих код бутылки: 3183520703754  
Штрих код коробки: 3183521224975

