

## Шато Кап Л'Усто / Chateau Cap L'Ousteau

Франция, Бордо/АОР Haut-Medoc

Красное тихое, сухое, 13%



Мерло – 53%, каберне совиньон – 26%, пти вердо – 11%



Глубокого вишнёво-рубинового цвета.



Комплексный аромат, в котором гармонично переплетаются ноты чёрных фруктов, черники и ежевики, дополненные оттенками крем-де-кассис, ванили и сливы, а также нюансами кедра и смолы.



Мягкий, хорошо сбалансированный вкус с превосходной структурой и округлыми танинами. Во вкусе раскрываются сочные тона чёрных фруктов и вишнёвого варенья, которые переходят в элегантное, продолжительное послевкусие.



Mondial de Bruxelles 2012 – Серебряная медаль  
Féminalise 2012 – Бронзовая медаль  
Guide Hachette 2019: sélectionné



Традиционная винификация в терморегулируемых стальных резервуарах. Выдержка в дубовых бочках в течение 11 месяцев.



Прекрасно дополнит красное мясо на гриле, баранину, утку, а также станет аккомпанементом для дичи, выдержанных сыров и барбекю из свиных рёбрышек.



Название Château Cap L'Ousteau не случайно: «Cap» переводится с французского как «мыс». Виноградники хозяйства расположены на возвышенности, откуда открывается вид на эстуарий Жиронды. Это уникальное положение обеспечивает лозам защиту от северных ветров и мягкий микроклимат, идеальный для медленного созревания ягод.

Попадание в Guide Hachette des Vins — это признание качества, которое в мире французского виноделия ценится едва ли не выше медалей, ведь дегустации там проводятся строго вслепую, а производители не платят за участие.



### ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л  
Размер бутылки: 30×9 см  
Вес бутылки: 1,3 кг  
Размер короба: 36х30х20  
Вес короба: 15 кг  
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 4  
Количество коробов в слое: 25  
Количество бутылок на паллете: 600  
Вес паллета: 740 кг  
Штрих код бутылки: 3500610057489  
Штрих код коробки:

