verigo

# Джейланс Гранд Резерв / Jaillance Grande Reserve




## Франция, долина Роны / AOP Cremant de Die

Белое игристое, брют, 12%

Клерет – 57%, алиготе – 38%, мускат – 5%

Блестящего светло-соломенного цвета с золотистыми отблесками и тонкой игрой пузырьков.

Тонкий и многогранный аромат, с нежными оттенками миндаля, белых цветов и засахаренной цитрусовой цедры. Постепенно раскрываются ноты спелой груши, зелёного яблока и лёгкие нюансы свежей выпечки, придающие аромату глубину и сложность.

Живой и выразительный вкус, с сочной фруктовой сердцевиной и освежающей кислотностью. Оттенки цитрусовых, спелого яблока и груши сочетаются с деликатной кремовой текстурой. В долгом послевкусии появляются тонкие миндальные нюансы и пикантная нотка лакрицы.

Guide Hachette des Vins 2026 ☆☆
Challenge Millésime BIO 2025 – Серебряная медаль

После бережного прессования целых гроздей и первичной ферментации сусла создают ассамбляж. Вторичная ферментация проходит в бутылке по традиционному методу с последующей выдержкой на дрожжевом осадке более 24 месяцев.

Прекрасно дополнит морские гребешки, тартар из сибаса, креветки на гриле, ризотто с морепродуктами и мягкие сыры.

История игристых вин французского городка Ди насчитывает около 2000 лет — задолго до появления знаменитого шампанского. Согласно легенде, древние галлы оставили кувшины с молодым вином в холодной реке на зиму. Низкая температура остановила брожение, а весной с приходом тепла оно возобновилось, превратив тихое вино в игристое. Уже в I веке нашей эры Плиний Старший упоминал местные вина в своей «Естественной истории». Сегодня эту древнюю винодельческую традицию продолжает Jaillance.

### ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×10 см
Вес бутылки: 1,525 кг
Размер короба: 15,8x23x25,3 см
Вес короба: 9,3 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 8
Количество коробов в слое: 10
Количество бутылок на паллете: 480
Вес паллета: 788 кг
Штрих код бутылки: 3416140320217
Штрих код коробки:

www.verigo.ru