

Томас Бартон Резерв Бордо

- АОС – Бордо
- 60% мерло и 40% - кабернэ-совиньон
- Выдержка в бочках в течение 6 месяцев (50% - французский, 50% - американский дуб)
- Богатый и сложный букет, с ароматами спелой малины, сливы смородины, ежевики. Присутствие пряных ноток (черный перец, сигарная шкатулка)
- Совершенство равновесия между концентрированностью и мягкостью вкуса, хорошая структура и устойчивый финал
- Великолепно сочетается с такими блюдами, как спагетти болоньез, тушеная курица, стейк, мягкие сыры.

