

# Томас Бартон Резерв Сент-Эмильон

- АОС – Сент-Эмильон
- 80% мерло и 20% - кабернэ фран
- Выдержка в дубовых бочках в течение 12 месяцев
- Богатый и сложный букет. Сочетание ароматов черных ягод ( смородины, черной вишни, сливы) с деликатными табачными нотками.
- Солидная концентрация, хорошая структура. Мощные и одновременно элегантные танины. Длительный фруктовый финал
- Может сопровождать блюда из утиного мяса и белой рыбы

