



## БЕЛАЯ ФРАНЦИЯ

Впасть в легкомыслие и освежиться – с французским шиком



Надоели нам стереотипы, что Франция скучна и дорога. У нас в сети – легкомыслие и свежесть, цена дружелюбная, при этом все бутылки на уровне. А еще из разных регионов, заодно географию подтянуть можно.

Тарике из Гаскони – лимонно-травяное и душевное, бутылка испаряется моментально, особенно за разговорами и кривотками. Рислинг из Эльзаса – вкрадчив и нежен, там такие розы и заварной крем, что часы останавливаются.

Шардоне из Бургундии – «жирное» и уютное, за грушами прячет круассаны, а вы телефон прячьте. А совиньон из Долины Луары – акация, лимоны и полная беззаботность, осторожно: всех превращает в оптимистов.

## 2016 DOMAINE DU TARIQUET CLASSIC, ГАСКОНЬ, ФРАНЦИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Это не вино, а какой-то концентрат лета. Пахнет сочными газонами и романтичными прудами. На вкус бодролимонное, хрустящее и чуть овощное. И такое душевное, что бутылка за разговорами выпивается моментально. Даже огурцы в салат не успеваешь дорезать.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Лимоны и юный горошек	Выходной, друзья, балкон
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Морепродукты, рыба, хрустящие салаты	Охладить до 8-10 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Ugni Blanc 45%, Colombard 35%, Sauvignon Blanc 10%, Gros Manseng 10%	10,5%

## 2015 GUSTAVE LORENTZ RIESLING RESERVE, ЭЛЬЗАС, ФРАНЦИЯ, БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ

Аромат – цветочный удар. Не надо бояться, дальше все будет нежно. Розы – но совсем не пошлые, заварной крем – но абсолютно не приторный. И где-то там за ними проглянет стильная рислинговая нота, что-то такое обаятельно-нефтяное.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Розы, заварной крем, лимоны	Хочется влюбиться
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Свинина, азиатская лапша, тосты с сыром	Охладить до 10-12 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Riesling 100%	12,5%

## 2015 LOUIS JADOT COUVENT DES JACOBINS, БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Главная роль тут у груш – лопаются от спелости, чуть подкоптились на солнце. А на заднем плане – аккуратный круассан с беконом. Вино «жирное» и плотное, но оставляет с таким приятным ощущением прохлады – в общем, комплексно обрабатывает.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Переспелые груши, круассаны	Отвлечься вообще от всего
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Свинина, курица, особенно под сыром	Охладить до 10-12 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Chardonnay 100%	13%

## 2016 HENRI BOURGEOIS PETIT BOURGEOIS SAUVIGNON BLANC, ДОЛИНА ЛУАРЫ, ФРАНЦИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

В наших краях вот такие совиноны очень нужны, особенно после зимней спячки. Уведут в правильное русло: легкомысленно-болтательно-креветочное. Тутакация, белая смородина и приятная, мотивирующая кислинка, при этом вино сладковатое – чуть-чуть, ну это лимоны элегантно засахарились.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Белая смородина, лимоны, акация	Надоела русская тоска
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Морепродукты, салаты, козий сыр	Охладить до 10-12 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Sauvignon Blanc 100%	12,5%