

invisible



КРАСНАЯ ФРАНЦИЯ

Французская классика – чтобы все было бодро и элегантно



Есть стереотип, что французское вино – это скука и высокий ценник. Доказываем обратное: вот вам сет из 4 французозов, пронзительная классика – при этом все ярко, понятно и бюджету не угрожает. А еще бутылки из разных регионов, можно будет за бокалом географию подтянуть.

2016 DOMAINE DES PERRAULTS ST. NICOLAS DE BOURGUEIL, ДОЛИНА ЛУАРЫ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Тут знойный июль, и солнце спалило все ягодные кусты, но спалило талантливо. В общем, вино жаркое, при этом легкое. А, еще каберне фран – типичное луарское вино, которое редко возят в наши края. Зря, потому что с ним всякие пирожки с мясом и макароны по-флотски в 10 раз вкуснее.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Жженые травы и ягоды	До 14-16 градусов
ЕДА	ПИТЬ
Паста болоньезе, пироги с мясом, паштеты	Когда хочется красного полегче
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Cabernet Franc 100%	12,5%

2014 CHATEAU BEAULIEU CUVÉE ALEXANDRE, ПРОВАНС, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вроде прованс повседневный, но много чего в аромате и во вкусе. Варенье и шоколад, лакричные конфеты и бекон. Все аккуратно, без перегибов в сладость или плотоядность, без выпендрежа, «смотри, какое я сложное». Интересное, простое для восприятия вино, вечером посидеть за едой, разговорами, ноутбуком.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Варенье, шоколад, лакрица, бекон	До 16-18 градусов
ЕДА	ПИТЬ
Мясо повседневное, мясная нарезка	Когда надо вина, но завтра рано вставать
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Cabernet Sauvignon, Syrah	13%

2016 RIGAL ORIGINAL MALBEC, КАОР, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Вино легкое, пьется практически на автомате. При этом мясное, со всеми нужными атрибутами: терпкость, прованские травы, пряности, особенно вычленяется тмин. Идеально на летней веранде со стейком. Ну, на весенней кухне тоже.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Сливы, ягоды, тмин и травы	До 16 градусов, выпить сразу
ЕДА	ПИТЬ
Стейк, колбаса, сосиски жареные, мясные пасты	В плотоядном настроении
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Malbec 100%	12%

2013 CHATEAU LE BOURDIEU CRU BOURGEOUS, БОРДО, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

За надежностью и уютом – сюда. Это хорошая классика для тихих вечеров. В бокале нюансов много: сушеная вишня и шоколад, травы и специи, миндальное что-то, фасоль с мясом – при этом вино не выпендривается и не нагружает мозг. Просто пьешь, и все расслабленнее позы.

ВКУС	ОХЛАДИТЬ
Вишня, травы, мясные намеки	До 16-18 градусов, открыть минут за 15
ЕДА	ПИТЬ
Мясо, от стейка до тушеного, твердый сыр	Когда хочется здоровой классики
ВИНОГРАД	КРЕПОСТЬ
Merlot, Cabernet Sauvignon	13%