

*invisible*



## КРАСНАЯ ФРАНЦИЯ V.8

Вменяемая и доступная классика



Есть стереотип, что французское вино – это скучно и дорого. Доказываем обратное. В сети понятные, яркие французы с адекватным ценником. Все вина – классика, из разных регионов, можно заодно пообразовываться.

## 2016 VIGNERONS DE BUXY GIVRY ROUGE, БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Клюква и не до конца спелая вишня, ежевика и терн. На заднем плане черный перец и что-то лесное. Вино легкое, но не легкомысленное. Одобрит мясо и вечер без спешки и интернетов. Ах да, а еще это – человеческая Бургундия, редкость.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Ягоды, лес, перец	До 16-18 градусов, открыть минут за 20
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Мясо, мясные пасты и закуски	С мясом и в комфорте
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinot Noir 100%	13%

## 2016 CHATEAU NAUDEAU, БОРДО, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Здоровое, элегантно-деревенское бордо. Дерзкие, слегка недозревшие ягоды – смородина, ежевика, рябина. На фоне мята, Melissa и чабрец намеками, немного болгарского и черного перца. Полбутылки выпить за ужином, остальное потом – разнуживая, что там еще появилось.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Ягоды, травы и перец	До 16-18 градусов, открыть минут за 20
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Мясо, зрелые сыры	Когда хочется здоровой классики
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon	12,5%

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

Вроде прованс повседневный, но много чего выдает. Варенье и шоколад, лакричные конфеты и бекон. Все аккуратно, без перегибов в сладость или плотоядность, без выпендрежа. Простое, но интересное вино – вечером посидеть за едой, разговорами, ноутбуком.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Варенье, шоколад, лакрица, бекон	До 16-18 градусов
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Не очень жирное мясо, сосиски-колбасы	Когда надо вина, но завтра рано вставать
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Cabernet Sauvignon, Syrah	13%

## 2015 DIVINE JUSTINE BOURGUEIL, ДОЛИНА ЛУАРЫ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вино легкое, полупрозрачное, но эффектное. От аромата хочется пирогов с мясом, вкус поддержит в этом деле. Вкус – ягоды, яркий болгарский перец, смородиновый лист и каркаде. Плюс аккуратная кислинка и терпкость. Черт, да можно и без пирогов.

<b>ВКУС</b>	<b>ОХЛАДИТЬ</b>
Ягоды, болгарский перец, каркаде	До 14-16 градусов
<b>ЕДА</b>	<b>ПИТЬ</b>
Мясо, мясные пироги, макароны по-флотски	Когда хочется красного полегче
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Cabernet Franc 100%	12,5%