

*invisible*



## Образовательный микс

Для тех, кто хочет разобраться в вине и перепробовать все интересное



Сет для тех, кто уже освоил базу и решил копать дальше. Тут вина из нераскрученных регионов и сортов. Классика, которую перепробовать интересно и надо, но пойти купить без рекомендации страшновато. В сете все проверенное, можно смело образовываться.

*invisible*

## 2016 DOMAINE DU CROS MARCILLAC LO SANG DEL PAIS ЮГО-ЗАПАД, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Родина сорта Фер Серваду — регион Юго-Запад. Вина из Фера обычно легкие-шелковые, но с характером: терпкость, перченость, ягоды-экстраверты. Это вино такое же. Ноты — куча черники и смородины, перец, а еще ментол и кофе. Охладишь посильнее — проступает ментол, послабее — доминируют перец и ягодные страсти. А настрой всегда один: мясо, свобода.

<b>ВКУС</b> Ягоды, перец, ментол, кофе	<b>ВИНОГРАД</b> Fer Servadou 100%	<b>ВКУС</b> Ягоды, животина, копченость	<b>ВИНОГРАД</b> Pais 100%
<b>ЕДА</b> Стейки, утка, мясная нарезка	<b>КРЕПОСТЬ</b> 12%	<b>ЕДА</b> Любая, кроме совсем зеленых салатов	<b>КРЕПОСТЬ</b> 12,5%

## 2018 GARZON VIOGNIER УРУГВАЙ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Аромат — персики и абрикосы в сливках, ох. Вкус — снова абрикосы, жареные на сливочном масле, плюс немного ментола. Душисто и знайно, но вкус не орет, а шепчет завлекающим голосом.

<b>ВКУС</b> Абрикосы, ментол, сливочность	<b>ВИНОГРАД</b> Viognier 100%	<b>ВКУС</b> Апельсин, цветы, йод	<b>ВИНОГРАД</b> 50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano
<b>ЕДА</b> Птица, азиатчина, пикантные сыры	<b>КРЕПОСТЬ</b> 14,5%	<b>ЕДА</b> Белое мясо, паштеты, паста	<b>КРЕПОСТЬ</b> 12,5%