

invisible



Вечер с аристократом

Тонкости французского



Игристый бланкет (blanquette) из Лангедока — исторический предшественник шампанского — сделан по классическому методу, но с использованием сорта мозак, не входящего в «большую семёрку» сортов Шампани. Бланкет более редкий и самобытный, чем креман, поэтому не так широко известен (и очень зря). Мы любим бланкет за уместность в любой ситуации, за аристократический — очень французский! — вкус, ну и за то, что в его случае не нужно переплачивать за слово Champagne на этикетке.

NV DOMAINE ALBERT DOULET BLANQUETTE DE LIMOUX AOC, ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН, ФРАНЦИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

То, что приходит в голову от сочетания «банановый пирог», но никогда не встречается в реальном банановом пироге — невесомость. Представьте, что вы едите воздушный — из воздуха сотворенный — бисквит под пеной из карамелизированного банана, приправленной муссом из томленного яблока и присыпанной сверху миндальной пылью. Именно такое ощущение переживаешь с этим игристым.

ВКУС

Яблочная кожура, крепкая груша, миндаль, округлость и нежная кислотность

ВИНОГРАД

мозак, шардоне, шенен-блан

ЕДА

Ризотто с грибами, паста в сливочном соусе, грибной жульен, бутерброды с козьим сыром и лепестком хамона или прошутто

КРЕПОСТЬ

12,5%