



Вина Франции



Les Halles Cotes de Gascogne *Лез Аль Ком де Гасконь*

Категория - вино защищенного географического указания, категории IGP

Регион - Гасконь, Франция

Сорта - Мерло, Таннат, Каберне Совиньон (ночной сбор)(винификация каждого сорта отдельно)

Тип - красное полусухое

Цвет – рубиновый

Малолактическая ферментация. Выдержка в стальных чанах.

Вкус и аромат - мягкий вкус и деликатный аромат, напоминающий вишневый и малиновый йогурт, что делает его питким и приятным

Гастрономическое сочетание - Прекрасно подойдет к барбекю, мясной пицце и пасте

Температура сервировки +16°C ... +18°C

Цена: 740 – 35% = 481 руб.

Jean Geiler Alsace Grand Cru Riesling Sommerberg AOP

Жан Гейлер Эльзас Гран Крю Рислинг Соммерберг

Категория – вино защищенного наименования места происхождения, категории AOP

Регион - Эльзас, Франция

Сорт - Рислинг

Тип - белое полусухое

Цвет – светло-золотистый

Технология - после ферментации вино много месяцев выдерживается на осадке в чане, и затем разливается по бутылкам в конце весны

Фильтрация тангенциальным керамическим и титановым фильтром сохраняет все типичные характеристики вина, особенно важно для ароматных вин

Вкус и аромат – вино демонстрирует ароматы белых цветов и цитрусовых фруктов, поражает необычайной свежестью, живостью и богатством вкуса

Гастрономическое сочетание - прекрасно подойдет к рыбному филе с лимонным соусом, птице в сливочном соусе. Подавать охлажденным

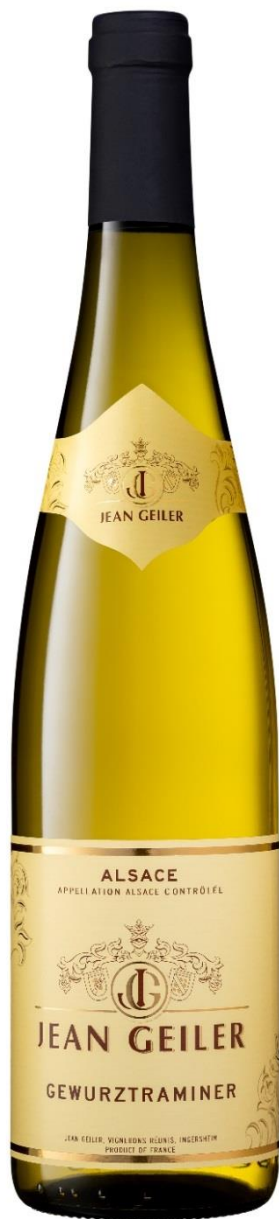
Температура сервировки +8°C ... +10°C

Потенциал выдержки в бутылке 4-6 лет

**Виноградник Соммерберг расположен у подножия горы Труа-Эп, на очень крутом склоне 45 ° на высоте 400 м, обращен на Юг. Гранитные почвы. Рислинг здесь особенно хорош*



Цена: 2590 – 30% = 1813 руб.



Jean Geiler Alsace Gewurztraminer AOP
Жан Гейлер Эльзас Гевюрцтраминер
Категория – вино защищенного наименования
места происхождения, категории AOP
Регион - Эльзас, Франция

Сорт - Гевюрцтраминер (почва, на которой растет Гевюрцтраминер, сформирована из мергеля и известняка)

Тип - белое полусухое

Цвет – насыщенный золотистый

Технология - после ферментации вино много месяцев выдерживается на осадке в чане, и затем разливается по бутылкам в конце весны

Фильтрация тангенциальным керамическим и титановым фильтром сохраняет все типичные характеристики вина, особенно важно для ароматных вин

Вкус и аромат – вино поражает широкой палитрой ароматов, от экзотических фруктов до специй и цветущей розы. Вкус щедрый, с тонами спелых фруктов и специй

Гастрономическое сочетание - оно прекрасно сочетается с острой или кисло-сладкой пищей (например, с блюдами азиатской или африканской кухни), а также с мягкими сырами. Подавать охлажденным

Температура сервировки +8°C ... +10°C

Потенциал выдержки в бутылке 4-5 лет



Цена: 1890 – 30% = 1323 руб.

POUILLY-FUISSE AOP JEAN LORON ПОУЙИ-ФЮИСЕ АОР ЖАН ЛОРОН



POUILLY-FUISSE AOP JEAN LORON ПОУЙИ-ФЮИСЕ АОР ЖАН ЛОРОН

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Область возделывания - Бургундия, Поуйи-Фюисе, Франция

Сорт – 100% Шардоне

Тип - белое сухое

Цвет – золотистый, чуть темнее Шабли

Особенности производства – механический сбор, винификация в чанах при низкой температуре на осадке. Малолактическая ферментация в дубовых бочках. Розлив. Очень кислотное вино с высоким потенциалом хранения

Аромат и вкус - минеральный аромат с цитрусовыми нотками.

Свежий, хорошо сбалансированный вкус с продолжительным послевкусием

Гастрономические рекомендации - подойдет в качестве аперитива и хорошо дополнит блюда из рыбы, морепродуктов, различных сыров

Температура сервировки 11-13°C

JEAN
LORON
depuis 1711

Цена: 4709 – 40% = 2825 руб.

DOBRO.WINE



Château de Fleurie AOP/Шато Флери AOP

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории AOP

Регион - Божоле

Сорт - Гамэ

Тип - красное сухое

Цвет - насыщенный красный

Вкус и аромат - в насыщенном, сложном аромате вина переплетаются оттенки фруктов и цветов.

Вино с богатым, сочным, мясистым, концентрированным вкусом с мягкими танинами и выразительными фруктовыми нотами.

Гастрономическое сочетание - хорошо сочетается с уткой или гусем и тёплыми мясными салатами

Температура сервировки +17°C ... +19°C

Объём 0,75л.

Алк. 13% об.

ШАТО ДЕ ФЛЕРИ

Потрясающе красивый замок Флери был построен в XVIII веке, расположен в самом центре деревни Флери, и на сегодняшний день принадлежит Шанталь Рокльор.

В сводчатых подвалах замка хранятся большие дубовые бочки с благородным вином. 13 га виноградников этого владения являются собственностью Госпожи Ш. Рокльор и Господина Н. Барбе, внуков Жана Лорона. Особенность производства вина - виноград, собранный вручную, мацерируется на протяжении 12-15 дней в чанах, накрытых специальной решеткой «шапо грийе».

Флери считают наиболее женским из всех Крю Божоле.

Вино красивого насыщенного гранатового цвета, покоряет букетным ароматом спелой вишни, смородины, ириса, увядшей розы. Мягкое, достаточно стойкое, изящное, элегантное вино.



Цена: 2298 – 50% = 1149 руб.



Saint-Amour Domaine des Billards AOP *Сент-Амур Домен Де Бияр AOP*

Категория - вино географического наименования
высококачественное, контролируемое по происхождению.

Регион - Божоле, Франция.

Сорт - Гамэ (самые старые виноградные лозы из престижного участка «Ле Кло»)

Тип - красное сухое

Цвет - нарядное ярко-рубиновое вино

Вкус и аромат - с ароматом фиалки, ежевики, шелковицы. Во вкусе демонстрирует оттенки давленных ягод малины и гранатовых зерен. В послевкусии приятная вишневая косточка

Гастрономическое сочетание - вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса, колбасками гриль, жареным и тушённым мясом, разнообразными пикантными сырами

Температура употребления +15°C ... +17°C.

С XVIII века Домен Де Бияр - собственность семей Барбе и Тессье

Виноградники - 13 га в Сент Амур.

Название «Ле Бияр» заимствовано у расположения виноградников на юго-восточной стороне от середины склона - вина из этого имени завоевали доверие самой взыскательной клиентуры.

Цена: 2473 – 40% = 1484 руб.



Jean-Loron Moulin A Vent X. & N. Barbet

Жан Лорон Мулен А Ван Х. & Н. Барбет

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОР

Регион – Божоле, один из знаменитых «крю» региона Божоле - район Мулен-а-Ван («ветряная мельница»), Франция

Сорт – Гамэ

Почвы – аллювиальные, гранитные

Тип - красное сухое

Технология – длительная мацерация 20-25 дней, , частичная выдержка в бочках

Цвет - рубиновый с фиолетовым оттенком

Вкус и аромат - аромат ежевики, черной смородины, вишни с тонами перца и гвоздики, полный вкус с шелковыми танинами и длительным послевкусием с пряной нотой

Гастрономическое сочетание - вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса, колбасками гриль, жаренным и тушённым мясом, разнообразными пикантными сырами

Температура употребления +15°C ... +18°C

Цена: 2690 – 40% = 1614 руб.

Шато де ля Бальмондьер Сан-Веран Chateau de la Balmondière Saint Véran

Шато де ля Бальмондьер, построенное в 1670 г., находится на юге Бургундии в деревне Saint-Vérand. Сегодня виноградники шато занимают 9 га, из них 3 га в AOP Saint-Véran.

Именно в Шато де ля Бальмондьер 6 января 1971 г. состоялась торжественная церемония по случаю образования AOC Saint Véran.

Категория - защищенного наименования места происхождения, категории AOP

Регион – Маконне, Бургундия, Франция

Сорт – Шардоне

Тип – белое сухое

Цвет - светло-золотистый

Почвы – серый мергель западной стороны Рош де Сольотре

Технология – Выдержка на дрожжевом осадке 8 месяцев

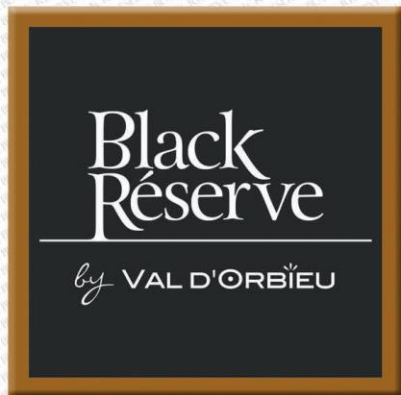
Вкус и аромат – Насыщенный аромат акации и груши, оттененный нюансами сливочного масла и элегантной минеральностью. Вино обладает отличной структурой и балансом, свежим финишем

Гастрономическое сочетание – С гребешками, креветками, котлетками из щуки, птицей, а также с десертами – например, с яблочным пирогом с мороженым

Температура сервировки +12°C ... +14°C



Цена: 3220 – 40% = 1932 руб.



*The
Black diamonds
of the languedoc*



Domaine de Carpy Fitou Grande Réserve Домейн де Карпи Фиту Гранд Резерв

*Черный бриллиант Лангедока!
В 2012 году были отобраны лучшие виноградники среди тех, которые принадлежат компании Уккоар*



Винодел Оливьер Дауга стремился в этих винах подчеркнуть характер, динамизм, традиции и щедрость вкуса

Виноградник поместья Карпи, открытый всем ветрам и палящему южному солнцу, расположен в приморской полосе апелласьона Фиту, на известковых холмах, поэтому мощное вино

Объем: 1,5 литра

Категория - AOP

Сорта - Гренаш, Кариньян и Мурведр

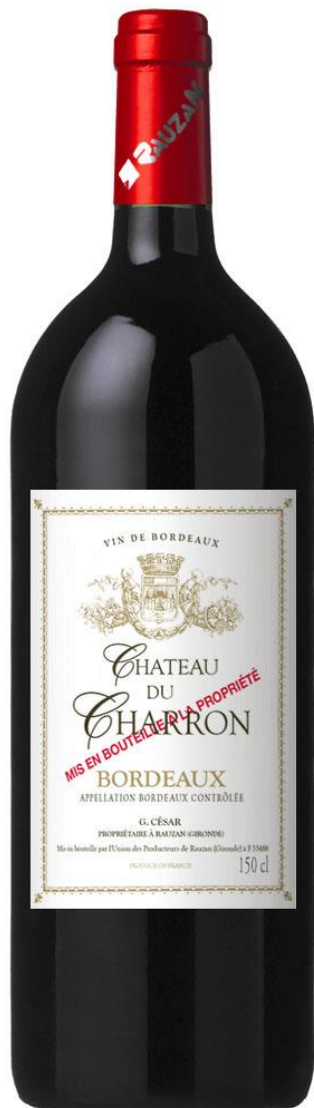
Цвет – гранатовый

Выдержка в дубе – 18 месяцев

Букет – сложный, с ароматами зрелых красных фруктов и специй, а также свежим и ярким вкусом с шелковистой терпкостью

Гастрономия - прекрасно подойдет к ягненку или утиной грудке с малиновым соусом

Цена: 4100 – 35% = 2665 руб.



Château Charron AOC (Шато Шаррон АОС)

Chateau Charron— имение, созданное в 1732 году, которое сегодня простирается почти на 18 гектаров по реке Жиронда (регион Бордо)

Объём 1,5 л.

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОС

Область возделывания - Бордо, Франция

Сорт винограда (состав) - Мерло, Каберне Совиньон

Тип - красное сухое

Цвет - темно-красный

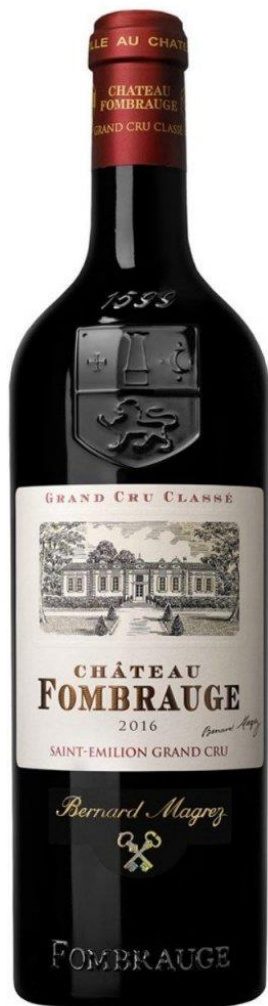
Вкус и аромат - аромат красных и темных фруктов (черная смородина, малина), нежная шелковистая терпкость во вкусе

Гастрономическое сочетание - идеальное сопровождение к жареному мясу

Температура сервировки +16°C ... +18°C

Цена: 2049 – 35% = 1332 руб.

Вино Château Fombrauge Saint-Emilion Grand Cru Classe 2016 красное сухое, 0.75л



Сорт - Мерло, каберне совиньон, каберне фран, мальбек "Chateau Fombrauge — мечта гедониста", — известный винный критик Роберт Паркер.

Выдержка – 18 месяцев

Шато Фомброж принадлежит владельцу великих французских виноградников Гран Крю и легендарного Шато Пап Клеман — Бернару Магре.

Аромат В приятном, слоистом аромате вина отчетливо ощущаются нотки фруктов и ягод, особенно черной вишни, ежевики, бузины, сливового джема, дополненные нюансами коробки для специй и растительности.

Вкус вина очень фруктовый, приятный, интенсивный и глубокий, с плотной бархатистой текстурой, обильной свежестью и насыщенными тонами черных фруктов, которые обеспечивают долгое, пряное послевкусие.

Цена: 6819– 30% = 4773 руб.



Sancerre Rose Gerard Fiou Сансер Розе Жерар Фиу 2019



Категория – вино защищенного наименования места происхождения, категории АОР

Регион - Сансер, Долина Луары, Франция

Сорт - Пино Нуар (60 лет)

Тип – розовое сухое

Технология и терруар – глинисто-кремниевые почвы; вино произведено методом отделения сусла от мезги после 48 часов холодной предварительной мацерации. Алкогольная ферментация этого вина осуществляется в терморегулируемых резервуарах из нержавеющей стали (15-18°C) с последующей выдержкой в течение 3 месяцев на тонком осадке

Цвет – благородный бледно-лососевый цвет

Вкус и аромат – в освежающем букете ощущаются ароматы клубники, вишни и малины, легкие минеральные и пряные оттенки. Яркое, прекрасно сбалансированное во вкусе вино с гармоничным послевкусием

Гастрономическое сочетание - великолепный аперитив, также сочетается с салатами, разнообразными холодными закусками и блюдами азиатской кухни

Температура сервировки +10°C

Цена: 3390 – 30% = 2373 руб.



Chateau Coussin Cotes de Provence blanc AOP Шато Кусан Кот де Прованс блан АОП 2019

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Область возделывания – Кот де Прованс, Франция

Сорт – Роль (в Италии и на Корсике Верментино). Средний возраст лоз 30 лет. При обработке лоз используются принципы устойчивого развития, то есть минимальное количество пестицидов.

Винификация - при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали. Веганское вино (не используется белок при оклейке).

Тип – белое сухое

Цвет – светло-соломенный с золотистым отливом.

Вкус и аромат - легкий букет с нотками лимона, грейпфрута и мяты, сочным и освежающим вкусом.

Гастрономическое сочетание - в качестве аперитива, а также к устрицам или жареным с чесночным соусом мидиям.

Температура сортировки - +10°C ... +12°C

Цена: 2896 – 30% = 2027 руб.



Chateau Coussin Saint Victoire Cotes de Provence rosè AOP Шато Кусан Сент-Виктуар Кот де Прованс розе АОП 2019

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Область возделывания – Сент-Виктуар, Кот де Прованс, Франция

Сорт – Гренаш 70%, Сира 30%. Средний возраст лоз 30 лет. При обработке лоз используются принципы устойчивого развития, то есть минимальное количество пестицидов.

Винификация – перед мацерацией сусло в течение 18 дней выдерживается в чане при температуре 4°C. Мацерация при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали.
Веганское вино (не используется белок при оклейке).

Тип – розовое сухое

Цвет – бледно-розовый

Вкус и аромат - сложный букет из ароматов жасмина, груши, нежными нотами эвкалипта. Элегантный вкус с приятным цитрусовым послевкусием.

Гастрономическое сочетание - к тартару из тунца, севиче, ризотто с морепродуктами, конфи из баранины с чесноком и тимьяном.

Температура сортировки - +10°C ... +12°C

Цена: 2896 – 30% = 2027 руб.



***Chateau Coussin Saint Victoire Cotes de Provence rouge AOP
Шато Кусан Сент-Виктуар Ком де Прованс красное АОП 2019***

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Область возделывания – Сент-Виктуар, Ком де Прованс, Франция

Сорт – Сира 70%, Каберне Совиньон 30%. Средний возраст лоз 30 лет.

Винификация – полное удаление гребней перед мацерацией. Созревание вина в чанах из нержавеющей стали.

Тип – красное сухое

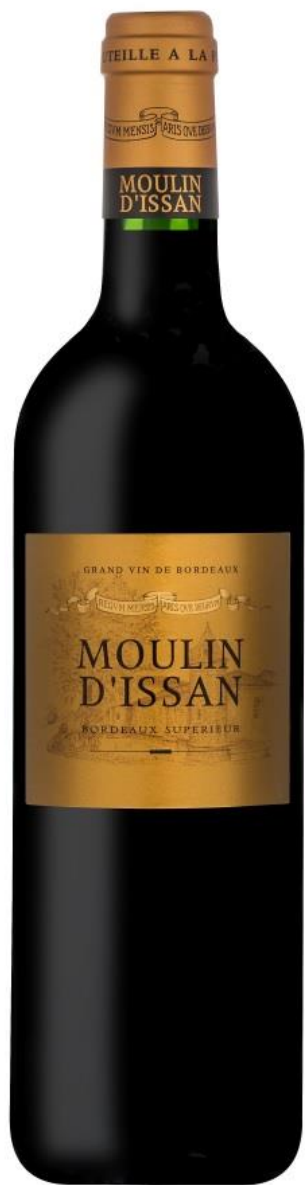
Цвет – рубиновый цвет с фиолетовыми бликами

Вкус и аромат - аромат спелых слив, темных ягод и корицы, шелковистый долгий вкус.

Гастрономическое сочетание - к запечённой баранине, говяжьим ребрам, приготовленным на гриле.

Температура сортировки - +16°C ... +18°C

Цена: 3199 – 30% = 2239 руб.



Мулен Диссан

Сорта Каберне Совиньон, Мерло

Виноград для создания восхитительного "Moulin d'Issan" бережно собирается вручную с участков в Бордо Супериор. Сок ферментируется в чанах из нержавеющей стали, каждый из которых оснащен автоматической системой контроля температуры.

Выдержка 16 месяцев в 3-4-летних дубовых бочках.

Изначально в поместье Иссан половина виноградников была зарезервирована для создания "Мулян д'Иссан", со временем площадь их значительно уменьшилась в пользу качества создаваемого вина. Сегодня "Moulin d'Issan" изготавливается объемом 50 000 бутылок.

Шато д'Иссан располагается в деревне Кантенак, его история восходит к 12 веку. Гиень (историческая провинция на юго-западе Франции) была оккупирована Англией. В это время регион Марго был разделен на два домена: Мот-Марго (фактически Шато Марго) и Мот-Кантенак (Шато д'Иссан). Тогда рыцарь Essenaault построил замок Иссан, который сохранился до наших дней и является памятником истории. В 1855 году хозяйству было присуждено наименование 3-е Grand Cru Classe. Эти вина подавали на свадьбе Элеоноры Аквитанской и Генри Плантагенета. Шато д'Иссан было любимым вином у императора Франца-Иосифа. Château d'Issan владеет 120 га земли, 50 из которых отведены под виноградники.

Цена: 2540 – 30% = 1778 руб.



Шато Фаргероль Шатонеф-дю-Пап *Château Fargueirol Châteauneuf-du-Pape*

Категория - АОС

Регион – Шатонеф-дю-Пап, Долина Роны, Франция

Сорт – 60% гренаш, 30% сира, 10% мурведр

Тип – красное сухое

Почвы - виноградники расположены на характерных для Шатонеф-дю-Пап каменистых почвах, которые в течение дня интенсивно накапливают тепло, чтобы ночью отдать его лозе. Толщина каменистого слоя составляет 2 м, под ним залегает глина.

Технология – селекция участков общей площадью 12 га. Возраст лоз 40 лет. Ручной сбор, отделение от гребней. Ферментация в стальных емкостях при контроле температур длится 21 день. Выдержка 9 месяцев в бочках объемом 240 и 600 л.

Цвет – рубиновый

Вкус и аромат – Элегантный аромат спелой черешни и специй с травянистыми и дымными нюансами. Отличный баланс и структурность подчеркнуты шелковистыми танинами и интригующим послевкусием

Гастрономическое сочетание – блюда с трюфелем, а также из дичи (косуля, лось, олень), рагу из кролика, таджин

Температура сервировки +16°C ... +18°C

Винтаж 2020

Цена: 4780 – 40% = 2868 руб.

Шато Фаргероль Шатонейф-дю-Пап (белое) Château Fargueirol Chateauneuf-du-Pape blanc

Категория - АОС

Регион – Шатонейф-дю-Пап, Долина Роны, Франция

Сорт – 80% клерет, 20% руссан

Тип – белое сухое

Цвет – золотистый

Технология – виноград собирают вручную с трех небольших участков с разным терруаром: глинисто-известняковыми почвы, аллювиальные террасы, суглинок общей площадью 1,5 га. Тщательная сортировка ягод. Ферментация при контролируемой температуре 15°C. Чтобы сохранить свежесть и кислотность, яблочно-молочное брожение не проводится. Третью виноматериала выдерживают в бочках из французского дуба до 6 месяцев

Вкус и аромат – Комплексный аромат с нотками белых цветов, ананаса, груши и яблока, с возрастом развивает нотки семян подсолнечника и орехов. Перед подачей рекомендуется декантация 30-60 минут. Потенциал хранения 6 лет.

Гастрономическое сочетание – рекомендуется сочетать с блюдами высокой кухни из рыбы, морепродуктов и белого мяса

Температура сервировки +10°C ... +12°C



Цена: 5190 – 40% = 3114 руб.



Domaine des Muretins Tavel
Домейн де Мюртан Тавель

Производитель: ESV Euralis / ЕСВ Еуралис

Считается первым розовым вином Франции

Категория - защищенного наименования места происхождения категории АОР

Область возделывания – Тавель, Долина Роны, Франция

****** Поместье Мюртан - 10 га, из них 6,5 приходится на винодельческую зону Тавель, знаменитую на весь мир своими розовыми винами. Это одно из самых маленьких хозяйств в Тавеле. Тем не менее, на участках большое разнообразие почв: от каменистых мергелей до мелкой гальки с песком или глины с вкраплениями известняка***

Сорта – южные ронские сорта

Тип - розовое сухое

Цвет – бледно-розовый

Технология – ягоды доставляются на винодельню в маленьких ящиках и подвергаются сортировке. Мацерация - 48 часов при температуре 12С
Брожение протекает при температуре 15С

Выдержка 4 месяца: частично в стали, частично в дубе

Букет – соблазнительные фруктовые ароматы в сочетании с некоторыми тонами выдержки, что обогащает букет. Вкус живоительно свежий, долгий и пряный

Гастрономическое сочетание – подайте это вино хорошо охлажденным на аперитив или к пикантным и острым блюдам!

Температура сервировки+12°С

Награды:

2016 год – серебро Concours d'Orange

1 Star GUIDE HACHETTE 2018

выбор BETTANE+DESEAUVE 2018

Цена: 2233 – 30% = 1563 руб.

La Manufacture Chablis/Ля Мануфактур Шабли

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОК

Область возделывания - Бургундия, Шабли, Франция

Объем: 1,5 литра

Сорт – 100% Шардоне (ручной сбор, урожайность 40 гл/га, средний возраст лоз 25 лет, Киммереджийская меловая почва)

Тип - белое сухое

Особенности производства - спиртовое брожение 15 дней, затем яблочно-молочное брожение в терморегулируемом чане из нержавеющей стали, выдержка 8 месяцев (80% в стальных емкостях, 20% в дубовых бочках); объем производства 30000 бут.

Цвет – блестящий бледно-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат и вкус – букет колоритный, цветочный, с тонким минеральным оттенком. Вкус ясен и чист

Гастрономические рекомендации – подавать охлажденным к устрицам, рыбным блюдам, мягкому сыру

Температура сервировки 11-13°C

2014	90/100
2015	Silver Medal
2015	90/100 Silver Medal
2016	1 étoile

TIM ATKIN
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
DECANTER WINE AWARDS
GUIDE HACHETTE DES VINS DE FRANCE

Цена: 8259 – 35% = 5368 руб.





Шато Бо Сит О Виньобль АОС красное сухое

Сорта - Каберне Совиньон, Мерло, рне Фран, Пти Вердо

Регион – Сент-Эстеф

Цвет - пурпурно-рубиновый

Выдержка – 12-18 мес. дуб

Вкус и аромат – в аромате фрукты с нотами дуба, гвоздики и солодки. Во вкусе нотки смородины, ежевики и малины украшены полутонами сладких специй и дуба

Цена: 3990 – 35% = 2594 руб.

Сателлиты Сент-Эмильона (правый берег)



*Шато Павильон Ферран
АОС, красное сухое*

Сорта - Мерло,

Каберне Совиньон

Регион – Монтань Сент-Эмильон

Цвет – темно-лиловый

Выдержка – 1 год в дубовых бочках, на треть новых

Вкус и аромат – в аромате древесные и дымные оттенки, ноты красных фруктов, сливы и ежевики. Вкус спелой вишни, смородины, сливы и диких ягод. Мягкие танины

Цена: 2700 – 30% = 1890 руб.



Вина Италии



Бароло 2017

Barolo 2017

Категория - защищенное наименование места происхождения, категории *DOCG*

Регион – *Barolo DOCG, Пьемонт, Италия*

Сорта винограда – *Неббиоло*

Тип – *красное сухое*

Технология – *ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали с регулярными ремонтами. Мацерация на мезге продолжается еще несколько дней после окончания алкогольной ферментации. Затем следует выдержка в течение 24 месяцев в бочках из славонского и французского дуба и в течение 12 месяцев бутылке*

Вкус и аромат – *лагодаря выдержке в бочке и терруарным особенностям зоны, вино получается плотным, с хорошей структурой и потенциалом. В аромате характерная фиалка, подлесок и прелая листва*

Гастрономическое сочетание – *Идеально подходит к насыщенным мясным блюдам и выдержанным сырам*

Температура сервировки *+18°C ... +20°C*

Содержание алкоголя: *14%*

Цена: *5990 – 30% = 4193 руб.*

Барбареско 2018

Barbaresco 2018



Категория - защищенное наименование места происхождения, категории *DOCG*

Регион – *Barbaresco DOCG, Пьемонт, Италия*

Сорта винограда – *Неббиоло*

Тип – *красное сухое*

Технология – *ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали с регулярными ремонтами. Мацерация на мезге продолжается еще несколько дней после окончания алкогольной ферментации. Затем следует выдержка в течение 12 месяцев в бочках из славонского и французского дуба и в течение 12 месяцев бутылке*

Вкус и аромат – *благодаря выдержке в бочке и терруарным особенностям зоны, вино получается плотным, с хорошей структурой и мягкими танинами. Ароматика вина насыщенная, выделяются, в первую очередь, спелая вишня, малина, лакрица и лепестки розы*

Гастрономическое сочетание – *идеально подходит к насыщенным мясным блюдам и выдержанным сырам*

Температура сервировки *+18°C ... +20°C*

Содержание алкоголя: *14%*

Цена: *5680 – 30% = 3976 руб.*



Gavi di Gavi 2020

Gavi di Gavi 2020

Категория - защищенное наименование места происхождения, категории *DOCG*

Регион – *Gavi DOCG*, Пьемонт, Италия

Сорта винограда – Кортезе

Тип – белое сухое

Технология – мягкое прессование ягод и ферментация при температуре 18°C. 85% вина проходит винификацию в чанах из нержавеющей стали, а 15% в дубовых бочках.

Выдержка - 2-3 месяца в стали

Вкус и аромат – у вина комплексная ароматика с нотами цветов, ванили, лимона, ландыша и зеленых яблок. Вкус приятный и элегантный, хорошо сбалансированный

Гастрономическое сочетание – Отличный аперитив!

Великолепное летнее вино, но в любой сезон подойдет к легким закускам, рыбе и морепродуктам

Температура сервировки +8°C ... +10°C

Содержание алкоголя: 12,5%

Цена: 2720 – 30% = 1904 руб.

Лимитированная серия 24000 бутылок в год

Массимо, Венето IGT

**Массимо – фамилия энолога Джанкарло
(лично делает это вино и курирует виноградник!)*

Тип - красное полусухое

Регион – Венето (Восточные склоны озера Гарда)

Сорта - 50% Корвина, 20% Санджовезе, и аборигенные сорта: 30% Пилара, Ребо, Диндарелла, Оселета (ограниченная урожайность виноградника «Ла Пра»– 7500 кг на 1 га)

**производится в очень ограниченном количестве (24.000 бутылок в винтаж!!!)*

Цвет – насыщенный гранатово-красный

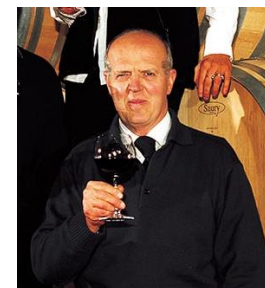
Технология – 40-50 дней подсушивают в специальных коробках, бережное прессование отборных ягод, ферментация в течение 6-7 дней при контролируемой температуре (24-26°С), старение частично в дубовых бутах, частично во французских барриках, холодный розлив

Букет – полнотелое элегантное вино с интенсивным ароматом, в котором угадываются ноты ванили и специй от дубовых бочек. Сложный, насыщенный вкус с бархатистыми танинами

Температура подачи – 18-19°С

Потенциал старения – 3-5 лет после сбора урожая!

Сочетаемость - вино подходит для жаркого, красного мяса, дичи и выдержанных сыров



Цена: 3530 – 50% = 1765 руб.



Carlo Lenotti Valpolicella Classico DOC
(Карло Ленотти Вальполичелла Классико ДОК)

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

Область возделывания - регион Венето, Италия

Сорт винограда (состав) - Корвина, Рондинелла, Молинара

Корвина - хорошая кислотность, оттенки вишни во вкусе, глубина

Рондинелла - травяные нотки, цвет и тело, подчеркивает нежную пряность сорта Корвина

Молинара – танины и свежая кислотность (по Закону не более 15%)

Тип - красное сухое

Цвет - глубокий рубиновый

Вкус и аромат - аромат вина содержит сливочные ноты, оттенки черной смородины, черники и ягодного варенья, тона ванили и дымка. Сочное ягодное вино с шелковистыми танинами и выразительным послевкусием

Гастрономическое сочетание - рекомендуется подавать к блюдам из белого и красного мяса, итальянской пасте, ризотто и мягким сырам

Температура сервировки +18°C...+19°C

Цена: 1506 – 35% = 979 руб.



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Амароне делла Вальполичелло классико ДОКГ

**производится только в лучшие годы ограниченным тиражом!*

Тип – красное полусухое

Регион – Венето, Италия

Сорт – Корвина, Рондинелла, Молинара (ручной сбор с разных виноградников)

Цвет – темно-рубиновый с кирпичными бликами

Технология – ягоды завяливаются в специальных помещениях до зимы.

За это время виноград теряет влагу и приобретает фантастический концентрированный вкус. В зависимости от свойств каждого урожая винификация начинается в конце января или в феврале. После мягкого прессования сусло подвергается медленной ферментации, которая может длиться до нескольких месяцев при контролируемой температуре 22-23°C.

Выдержка – в дубовых бочках в течение 3-х лет, 1 год в бутылках в погребе

Ленотти

Букет – насыщенный аромат вина наполнен оттенками ванили, тостов, специй и трав. Сильный, насыщенный вкус вина имеет бархатистую текстуру, окутывая тонами трюфеля, кожи, шоколада. Изысканность и элегантность не покидают даже в сложном послевкусии

Температура подачи – 18-19°C

Сочетаемость – рекомендуется открыть бутылку за час до употребления. Лучшие употреблять в качестве дижестива. С красным мясом, дичью, зрелыми сырами

Цена: 4990 – 35% = 3244 руб.



Ллак Лугана Llac Lugana

Категория - защищенное наименование места происхождения, категории DOC

Регион – Венето, Италия

Сорта винограда – Турбиана (Треббьяно ди лугана)

Тип – белое сухое

Цвет - светло-золотистый

Технология – виноград собирается вручную. Ферментация длится 10-15 дней при температуре 16 °С. Вино выдерживается на осадке до розлива

Вкус и аромат – утонченный аромат цитрусовых, груши и белых цветов. Вкус тонкий и элегантный и минеральный с прекрасной структурой и балансом

Гастрономическое сочетание – легкие блюда из морепродуктов и рыбы, а также в качестве аперитива

Температура сервировки +10°С ... +12°С

Содержание алкоголя - 13,5%

Награды:

2020 - Wine Enthusiast - 89 баллов

Аромат бузины, ананаса и грейпфрута превращаются во вкусе в тона спелых желтых персиков. Послевкусие лимонных леденцов переплетенное с кислотностью.

Цена: 2390 – 40% = 1434 руб.



Torre d'Orti Вальполичелла Ripasso Суперiore *Torre d'Orti Valpolicella Ripasso Superiore*

Категория - защищенное наименование места происхождения, категории *DOC*

Регион – Венето, Италия

Сорта винограда – Корвина, Корвиноне, Рондинелла

Тип – красное сухое

Цвет - рубиновый

Технология – вино производится по традиционной системе *Ripasso*, когда в молодое вино Вальполичелла, сделанное ранее в октябре, добавляется увяленный виноград, использованный для Амароне. Затем вино выдерживается в бочках маленького и среднего размера

Вкус и аромат – уточненный аромат спелой вишни. Сложность и пряность, полученная благодаря добавлению увяленных ягод, хорошо гармонирует со свежестью и фруктовостью молодого вина. Выдержка в бочке гармонизирует вино, делая его очень гастрономичным

Гастрономическое сочетание – дичь под ягодным соусом, сыры средней степени выдержки

Температура сервировки +16°C ... +18°C

Содержание алкоголя - 14,5%

Награды:

2019 - 4 грозди *Bibenda*

Цена: 2890 – 40% = 1734 руб.



Ca' Vittoria Appassimento IGT/Вино Ка Виттория Апассименто ИГТ

Категория - защищенного географического указания, категории ИГТ

Регион - Италия, Апулия

Сорта Мерло, Корвина

Тип - красное сухое

Цвет - глубокий красно-рубиновый цвет с гранатовыми бликами

Аромат и вкус - аромат, насыщенный с нотами черной смородины, ежевики, вишни, сладких специй и трав. Округлый шелковистый вкус с фруктово-ягодными оттенками, хорошо сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием

Гастрономическое сочетание - прекрасно подойдет к красному мясу, стейкам, пасте, а также выдержанным сырам

Температура подачи - 16-18 °С

Объем: 750 мл

Алкоголь - 14,5%

Апассименто - спелые виноградные гроздья срезают и распределяют в один слой на бамбуковых или тростниковых подстилках в специально вентилируемых помещениях фруттайо, оставляя их в таком состоянии на 3-4 месяца. Грозди каждый день вращают. За это время виноград теряет воду и половину своего веса, концентрируя сахара и другие вещества, в ягодах происходят реакции, которые улучшают конечный вкус вина. В переработку поступает почти изюм с уникальными органолептическими особенностями. В процессе винификации с виноградом обращаются аккуратно, чтобы сохранить деликатный баланс.

Выдержка - в течение 4 месяцев в дубовых бочках.

Свою лучшую выразительность вино демонстрирует уже через несколько месяцев после розлива.

Цена: 1320 – 40% = 792 руб.

Velarino Nero di Troia IGT

Веларино Неро ди Тройа ИГТ



Категория - защищенного географического указания, категории ИГТ

Регион - Апулия, Италия

Сорт - Неро ди Тройа

Тип – красное сухое

Цвет - насыщенный красный

Аромат и вкус - аромат с четкими оттенками фиолетовых и черных фруктов. Вкус насыщенный, мягкий, с бархатистыми танинами

Гастрономическое сочетание - особенно хорошо сочетается с жареным красным мясом, дичью и выдержанными сырами

Температура подачи 16 °С.

Цена: 1300 – 35% = 845 руб.

Sirio Cerasuolo d'Abruzzo *Сирио Черасуоло д'Абруццо*

**Черасуоло DOC (с 2010 года) – апеласьон по площади как и Монтепульчано Абруццо, где производят только розовые вина Абруццо*

Категория – DOC

Регион – Черасуоло, Абруццо, Италия

Сорт – Монтепульчано

Тип – розовое сухое

Цвет – насыщенный розовый цвет с ярким отливом

Выдержка – сталь

Аромат и вкус – достаточно насыщенный фруктово-цветочный аромат (наиболее ощутимы клубничные и вишневые нотки). Вкус мягкий и свежий

Гастрономическое сочетание – хорошо подходит к морепродуктам, блюдам из красного и белого мяса, рыбным супам и молодым

Температура подачи – 10-12°C



Цена: 1190 – 40% = 714 руб.

Antares Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo *Антарес Коллине Терамане Монтепульчано д'Абруццо*

Антáрес — ярчайшая звезда в созвездии Скорпиона и одна из ярчайших звёзд на ночном небе, красный сверхгигант.

Коллине Терамане - так указывают на этикетке невысокие виноградники Терамо

Категория – *DOCG*

Регион – *Казабьянка, Кастелинти (ТЕ), Абруццо, Италия*

Сорт – *Монтепульчано*

Тип – *красное сухое*

Год урожая – *2017 год*

Высота виноградника – *280 м.н.м*

Экспозиция - *южный и восточный склон*

Почвы - *известково-глинистый с наличием речной гальки*

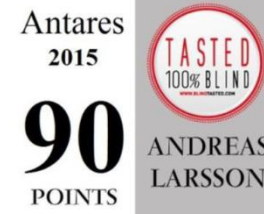
Цвет – *красно-рубиновый цвет с фиолетовым отливом*

Выдержка – *12 месяцев французский дуб*

Аромат и вкус – *аромат спелых фруктов, среди которого выделяется черника, шелковица, слива и лакричные нотки, постепенно сменяющиеся на сладкие специи, ваниль и кофе. Мягкое вино со сладкими и бархатными танинами, долгое ароматное послевкусие*

Гастрономическое сочетание – *супы, красное мясо, яйца, дичь, зрелые сыры, мясные нарезки*

Температура подачи – *18-20°C*



Цена: 2048 - 35% = 1331 руб.

Oinos Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo *Оинос Коллине Терамане Монтепульчано д'Абруццо*

*Оинос – название реки с картины В.Тициана «Вакханалия», по которой течет не вода, а вино.
Коллине Терамане - так указывают на этикетке невысокие виноградники Терамо*

Категория – DOCG

Регион – Усадьба Кверче Гроссе, Кастелинти (ТЕ), Абруццо, Италия

Сорт – Монтепульчано

Тип – красное сухое

Год урожая – 2015

Высота виноградника – 320 м.н.м.

Экспозиция – южный и южно-восточный склон

Почвы - известково-глинистый с наличием речной гальки

Цвет – насыщенный красный цвет с рубиновым отливом

Выдержка – 18 месяцев французский дуб и 6 месяцев бутылка

Аромат и вкус – изысканный аромат черной смородины и сливы.

Фруктовые и насыщенные нотки кофе, шоколада и ванили. Во рту ощущается как полнотелое и элегантное вино, приятно согревающее.

Танины дерева освежаются легкой кислинкой

Гастрономическое сочетание – супы, красное мясо, яйца, дичь, зрелые сыры, мясные нарезки

Температура подачи – 18-20°C

Потенциал хранения – 7-8 лет



Цена: 3302 - 35% = 2146 руб.

Casabianca Montepulciano d'Abruzzo *Казабьянка Монтепульчано д'Абруццо*



Категория – DOC

Регион – Казабьянка, Кастелинти (TE), Абруццо, Италия

Сорт – Монтепульчано

Тип – красное сухое

Цвет – красно-рубиновый

Выдержка – 6 месяцев французский дуб

Аромат и вкус – фруктовый аромат с ягодными и минеральными нотками.

Вкус свежий, сбалансированный и полнотелый. Шелковистые мягкие танины и несложный вкус делают вино очень легким в распитии.

Послевкусие длительное

Гастрономическое сочетание – супы, красное мясо, яйца, дичь, зрелые сыры, мясные нарезки

Температура подачи – 18-20°C

Потенциал хранения – 3-5 лет

Цена: 1490 - 35% = 969 руб.

Sirio Montepulciano d'Abruzzo *Сирио Монтепульчано д'Абруццо*



Категория – DOC

Объем: 1,5 литра

Регион – Терамо, Абруццо, Италия

Сорт – Монтепульчано

Тип – красное сухое

Цвет – рубиновый

Выдержка – сталь

Аромат и вкус – аромат малины, ежевики и клубники. Легкий, приятный, растительный с горьковатыми нотками корицы и гвоздики. По вкусу вино соответствует всем характеристикам монтепульчано д'Абруццо,

полнотелое и фруктовое. Танины мягкие и бархатные, послевкусие долгое

Гастрономическое сочетание – супы, красное мясо, яйца, дичь, зрелые сыры, мясные нарезки

Температура подачи – 18-20°C

Потенциал хранения – 3-5 лет

Цена: 1842 - 30% = 1289 руб.



Sirio Trebbiano d'Abruzzo *Сирио Треббиано д'Абруццо*

Категория – DOC

Регион – Терамо, Абруццо, Италия

Объем: 1,5 литра

Сорт – Треббьяно

Тип – белое сухое

Цвет – желто-соломенный цвет с легким золотистым отливом

Выдержка – сталь

Аромат и вкус – мягкий и приятный фруктовый аромат с минеральными нотками. Мягкий, сбалансированный, свежий, сухой и пикантный вкус

Гастрономическое сочетание – хорошо подходит к морепродуктам, молодым сырам и блюдам из белого мяса или рыбы

Температура подачи – 8-10°C

Цена: 1843 – 35% = 1198 руб.



Ca'Tullio Pinot Grigio Classica Friulli DOC

(Ка Туллио Пино Гриджио Классика Фриули ДОК)

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

Область возделывания - Фриули (Колли Ориентали), Италия

Сорт винограда - Пино Гриджио 100%

Тип - белое сухое

Цвет - соломенный с пепельно-серыми тонами

Технология - мягкое-дробление, осветление сусла отстаиванием при пониженной температуре, ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемых температурах с использованием отборных дрожжей, при регулярном перемешивании на осадке в течение 3 месяцев

Аромат и вкус - стильное утонченное вино с ароматом банана и груши, с минеральными тонами. Вкус мягкий фруктовый, с легкими нотами жареного миндаля в послевкусии

Гастрономическое сочетание - вино прекрасно подойдет к различным закускам, морепродуктам и белому мясу

Температура подачи 10-12 0С

Цена: 1444 – 40% = 866 руб.



***Ca'Tullio VIOLA Traminer Aromatico Friulli DOC
(Ка Туллио ВИОЛА Траминер Ароматико)***

****Виола – название деревушки***

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

Объем: 1,5 литра

Область возделывания - Фриули (Аквилея), Италия

Сорт винограда - Траминер Ароматико 100%

****низкая урожайность***

Тип - белое сухое

Цвет - соломенный с ярким зелено-золотым отливом

Технология – перед началом брожения низкая температура контакта с кожей в течение 12 часов при температуре 10°C с последующим мягким дроблением гроздей ферментация в чанах с баттонажем, выдержка в чане

Аромат и вкус - аромат розовых лепестков, цитрусовых и абрикоса. Вкус чистый и свежий с длительным фруктовым послевкусием

Гастрономическое сочетание - вино прекрасно подойдет к различным закускам, морепродуктам, сырам и пряным блюдам

Температура подачи - 10- 12 °C

Цена: 2950 – 40% = 1770 руб.



Taurasi Riserva rosso DOCG *Таурази Резерва ДОКГ*

Категория: *DOCG*

Область возделывания: *Италия, Кампания*

Сорт винограда: *Альянико*

Выдержка: *12 месяцев французский дуб*

Тип: *красное сухое*

Цвет: *красно-рубиновый*

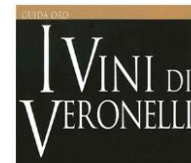
Аромат и вкус: *в аромате ноты сливы, вишни и сладкой фиалки, с тонами специй и шоколада. Вкус теплый и мягкий с бархатистыми танинами.*

Гастрономическое сочетание: *моллюски, свежие сыры и белое мясо*

Температура подачи: *16-18 °С*

Объем: *750мл*

Алкоголь: *13,5%*



Цена: 5250 – 40% = 3150 руб.



Молино Barbera d'Asti Loreto DOCG

Молино Барбера д'Асти Лорето ДОКГ

**Барбера д'Асти – район, где виноград раскрывает все свои возможности, содержание алкоголя в винах доходит до 15%*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОКГ

Регион - Пьемонт, Треviso, Кастильоне д'Асти, Италия

Тип – красное сухое

Выдержка – сталь

Сорт – Барбера, урожайность – 4000 кг/га

Цвет – интенсивный рубиново-красный

Букет - красные фрукты и черная смородина в аромате, полнотелое во вкусе с долгим послевкусием

Гастрономическое сочетание – ризотто, баранина, сыры

Стиль - тельное, округлое, со средними танинами

Температура подачи 18-20 °C

Molino Langhe Arneis Sibilla DOC

Молино Ланге Арнеис Сибилла ДОК

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

Регион - Пьемонт, Треviso, Гуарене, Италия

Тип – белое полусухое

Выдержка – 4-8 месяцев сталь

Сорт винограда – Арнеис, урожайность – 4000 кг/га

Цвет – бледно-золотистый с зеленоватыми вкраплениями

Буquet - свежие цветы и цитрусовые фрукты в аромате. Вкус минеральный, освежающий, солоноватый

Гастрономическое сочетание - легкие закуски, рыба и морепродукты

Стиль - легкое, минеральное, свежее

Температура подачи 8 °C



Цена: 2552 – 40% = 1531 руб.

Molino Moscato d'Asti Mistral DOCG

Молино Москато д'Асти Мистрал ДОКГ

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории ДОКГ

Регион - Пьемонт, Треviso, Кастильоне д'Асти, Италия

Тип – белое сладкое

Выдержка – 4-8 месяцев сталь

Сорт – Москато, урожайность – 4000 кг/га

Цвет – бледно-золотистый блестящий

Буquet – желтые персики и абрикосы в аромате. Вкус сладкий, гармоничный с хорошим балансом между сладостью и кислотностью

Гастрономическое сочетание – печенье, пирожные и сухофрукты

Стиль - легкое, сладкое, свежее

Температура подачи - 4-6 °C



Цена: 2688 – 30% = 1882 руб.



Вина Испании



Finca Torremilanos

PROPIEDAD VITIVINICOLA

Fundada en 1903

Cyclo / Сикло

Регион - Рибера дель Дуэро, виноград для которого выращен на трёх виноградниках хозяйства Финка Торремиланос: Эль Робле Вьехо (высота 850м над уровнем моря, возраст лоз 93 года), Ла Галинда (5 га, высота 830-870м, возраст лоз 86 лет), Лас Сеньоритас (высота 1км, возраст лоз 157 лет!!).

Урожай Темпранильо, Темпранильо бланко и Гарнача лоз собирается вручную, затем ягоды дополнительно сортируются. Поместье имеет сертификат органического земледелия.

Брожение происходит на диких дрожжах в маленьких цементных чанах.

Выдержка - 15 месяцев в дубовых бочках. Сложное, богатое оттенками вино.

Цена: 5565 – 40% = 3339 руб.

DOBRO.WINE



Finca Torremilanos

PROPIEDAD VITIVINICOLA

Fundada en 1903

Торремиланос Резерва

Регион - Рибера дель Дуэро, виноград для которого выращен на собственных виноградниках хозяйства Финка Торремиланос недалеко от городка Аранда де Дуэро.

Эти участки располагаются на высоте 800-900м над уровнем моря, у каждого свой микроклимат и тип почвы, что в совокупности придает вину уникальный, узнаваемый характер.

Урожай Темпранильо с очень старых семидесятилетних лоз собирается вручную, затем ягоды дополнительно сортируются. Поместье имеет сертификат органического земледелия.

Брожение происходит на диких дрожжах.

Выдержка - 2 года во французских дубовых бочках. Это по-настоящему мощное вино.

Цена: 4367 – 40% = 2620 руб.



Finca Torremilanos

PROPIEDAD VITIVINICOLA

Fundada en 1903

Торремиланос Колексион

Регион - Рибера дель Дуэро, виноград для которого выращен на собственных виноградниках хозяйства Финка Торремиланос недалеко от городка Аранда де Дуэро.

Эти участки располагаются на высоте 825-900м над уровнем моря. Урожай сорта Темпранильо с старых 80-летних лоз собирается вручную. Поместье имеет сертификат органического производства.

Это вино производится только в наиболее благоприятные годы! Это вино – результат тройного отбора, для него выбираются лучшие ягоды, лучшие бочки и лучшие годы.

Выдержка - 30 месяцев в бочках, что очень долго для вина. Абсолютно роскошное вино.

Цена: 6934 – 40% = 4160 руб.

DOBRO.WINE

Monte Castrillo Rosado DO Ribera Del Duero
Монте Кастрильо Розадо ДО Рибера-дель-Дуэро

Категория - DO

Сорт – Темпранильо, ручной сбор, возраст 20 лет

Регион - Рибера-дель-Дуэро, Испания

Тип - розовое сухое

Букет - в свежем аромате отчётливо различимы нотки спелых красных ягод и фруктов с преобладанием тонов малины и клубники. Элегантный, чистый и свежий фруктово-ягодный вкус с очень приятным продолжительным и освежающим послевкусием

Гастрономическое сочетание – овощи, рыба, морепродукты, рис, макаронные изделия

Температура сервировки +14°C ... +16°C

Объём 0,75л

Цена: 1369 – 35% = 890 руб.





LOS ARRÁEZ VERDIL/ Лос Арраэс Вердиль

Слоган - единственное в своем роде!

** Самарук, рыба изображенная на этикетке, обитает в природном парке Альбуфера (Валенсия) и находится в критической опасности исчезновения, как и уникальный сорт винограда Вердиль*

Тип – белое сухое

Категория - DOP

Регион - Валенсия, Испания

Сорт – Вердиль

Цвет – бледно-соломенный

Выдержка – 3 мес. на осадке

Аромат и вкус – белые косточковые фрукты и цветочные нюансы в аромате. Вино с освежающей кислотностью и приятным фруктовым послевкусием

Гастрономическое сочетание - блюда из риса и морепродуктов, рыбы, а также легкие закуски

Температура подачи 4-8С

Цена: 1852– 35% = 1204 руб.

VIVIR SIN DORMIR/Вивир син Дормир
DO Jumilla, Мурсия



Тип – красное сухое

Категория - DO

Регион - Хумилья DO, Мурсия Испания

Сорт – 100 % Монастрель

Цвет – насыщенный пурпурный

Выдержка – 4 мес. во французском дубе

Аромат и вкус – аромат сливового варенья, кофе, перца. Яркий сочный фруктовый вкус с долгим послевкусием

Гастрономическое сочетание - тушеное мясо, блюда из баранины с душистыми специями, выдержанные сыры

Температура подачи 12-15С

Бронзовая медаль Decanter 2019

Этикетку для вина нарисовал друг семьи Арраэс – молодой валенсийский художник Эдуардо Бермехо.

Цена: 1387 – 35% = 902 руб.



Castillo Monjardin Chardonnay *Кастильо Монхардин Шардоне*

Категория - защищенного наименования места происхождения, категории DO

Регион - Наварра, Испания

Сорт – Шардоне

Тип – белое сухое

Технология – Виноградник Эль Сересо на высоте 600м, ночной сбор урожая, возраст лоз от 30 лет, без выдержки в бочке.

Вкус и аромат - Свежее, чистое и элегантное вино, обладающее ароматами цитрусовых фруктов, персиков, яблок.

Гастрономическое сочетание – Подавать охлажденным к рыбным блюдам, невыдержанным сырам, легким салатам.

Температура сервировки +8°C ... +10°C

Цена: 1190 – 40% = 714 руб.



Castillo Monjardin Chardonnay Barrica *Кастильо Монхардин Шардоне Баррика*

Категория - защищенного наименования места происхождения, категории DO

Регион - Наварра, Испания

Сорт – Шардоне

Тип – белое сухое

Технология – Виноградник Аскета на высоте 600м, холодный климат, возраст лоз от 30 лет, ночной сбор урожая, ферментация и выдержка 6 месяцев в новых французских дубовых бочках.

Вкус и аромат - Золотистый цвет, интенсивный аромат цитрусовых фруктов и ванили, баланс и структура во вкусе.

Гастрономическое сочетание – Подавать охлажденным к блюдам из белого мяса или птицы под сливочным соусом.

Температура сервировки +10°C ... +12°C

Цена: 1690 – 45% = 930 руб.



Sancho Garcés Reserva DOC Rioja/Санчо Гарсес Резерва

Категория - вино выдержанное защищенного наименования места происхождения, категории ДОК

Область возделывания - Риоха, Испания

Сорт винограда (состав) – Темпранильо (плато и холмах на высоте 550-590 метров над уровнем моря. Известково-глинистые почвы виноградников, благодаря высокому содержанию кальция, наделяют виноград яркой окраской и концентрированным ароматом. Наличие глины позволяет накапливать в почве влагу, которая спасает лозы в засушливые периоды. Урожай собирают по достижении ягодами оптимального уровня кислотности, придающего вину большой потенциал к выдержке

Тип - красное сухое

Технология - при контролируемой температуре, чтобы извлечь из ягод красивый цвет и приятные танины, являющиеся отличительными характеристиками вина. Старение в бочках из американского дуба (не менее 18 месяцев) и в бутылках (18 месяцев). Долгая выдержка смягчает вкус вина и делает его более гармоничным

Цвет - блестящий темно-гранатовый

Аромат и вкус - аромат черных лесных ягод, сладких пряностей и корицы. Полнотелое, с мягкими шелковистыми танинами и продолжительным бархатистым послевкусием.

Гастрономическое сочетание - рекомендуется употреблять со всеми видами мяса, колбасами и паштетами

Температура употребления +16°C ... +18°C

Цена: 1555 – 40% = 933 руб.



Casa de la Ermita Crianza/Каса де ла Эрмита Крианса

**флагманское вино*

Категория - DOP

Область возделывания – Хумилья, Мурсия, Испания

Сорта – Монастрель, Темпранильо и Каберне Совиньон, выращенных на северном склоне Сьерра дель Карче региона Хумилья, на высоте 700 м над уровнем моря

Тип - красное сухое

Выдержка -9 месяцев в новых дубовых бочках

Цвет – интенсивный цвет граната

Аромат и вкус – интенсивность черных зрелых фруктов (ежевика и чернослив) вместе со средиземноморскими травами (тимьян и розмарин), минералами, поджаренными нотами, тонкой древесиной кедра, специями (звездика и корица) и какао. Сочный хорошо структурированный вкус с хорошим присутствием сухих черных фруктов. Хорошо интегрированный танин

Гастрономические рекомендации – к мясным блюдам и закускам

Температура сервировки 16-18°C

- | | |
|------|--|
| 2016 | <ul style="list-style-type: none">· 2019 Berliner Wein Trophy, Germany, Gold· 2018 Gilbert & Gaillard - France, Gold· 2019 Asia Wine Trophy, Korea, Gold |
| 2015 | <ul style="list-style-type: none">· 2018 Selections Mondiales des Vins, Canada - Gold· 2018 Decanter, UK - 87 Pts· 2017 Berliner Wein Trophy, Germany, Gold |
| 2013 | <ul style="list-style-type: none">· 2018 Peñín - 90 Pts· 2017 Mundus Vini, Germany - Gold· 2017 Asia Wine Trophy, South Korea, Gold· 2017 IWSC International Wine & Spirits Competition,· 2017 Decanter, UK - 86 Pts |

Цена: 1608– 40% = 965 руб.



Barahonda Summum Monastrell

Бараонда Сумум Монастрель

** Summum – в дословном переводе с испанского «Вершина», топовое вино хозяйства*

Тип – красное сухое

Категория - DO

Регион - Екла DO, Мурсия, Испания

Сорт – Монастрель (старые лозы в районе Кампо Арриба на высоте 700-900 м над уровнем моря)

Цвет – пурпурный

Выдержка – 16 месяцев в американских дубовых бочках

Аромат и вкус – ароматы джема, варенья и поджаренных тостов. Вкус плотный и мясистый со сладким и приятным фоном, обволакивающим и стойким

Гастрономическое сочетание – подходит к мясу, блюдам из риса, сыру и паштетам

Температура подачи 14-16С

Награды:

2017 г. - 93 балла Джеймс Саклинг, золотая медаль на конкурсе вин Испании, Гид Пенин – 93 балла



Цена: 3250 – 40% = 1950 руб.



Barahonda Blanco Verdejo Sauvignon Blanc
Бараонда Бланко Вердехо Совиньон Блан

Тип – белое сухое

Категория - DO

Регион - Екла DO, Мурсия, Испания

Сорта – Вердехо и Совиньон Блан

Цвет – соломенный

Аромат и вкус – очень привлекательное благодаря своим характеристикам вино. В букете ощущаются ноты фруктов, белых цветов и цитрусовых. Очень свежий хрустящий вкус, сбалансированная кислотность, приятная горчинка в послевкусии

Гастрономическое сочетание - к рыбе, легким блюдам из морепродуктов

Температура подачи 6-7С



Цена: 1150 – 35% = 748 руб.



Вина Германии



Рислинг Gaumen Spiel /Рислинг Гаумен Шпиль

Категория - QUALITETSWEIN

Регион – Рейнхессен, Германия

Миллезим - 2017

Сорт - Рислинг 100%.

*Цвет - золотисто-соломенный с зелеными
вкраплениями*

*Буquet - в аромате яблоко, дыня, минералы. Вкус
яркий, округлый, свежий*

Гастрономия - аперитив, жирная рыба, мягкие сыры

Температура подачи: 10-12 °С.

Цена: 826 – 40% = 496 руб.



Нахгольд бееренауслезе сладкое

Регион – Рейнхессен

Сорт – в зависимости от вызревания (ночной сбор ягод, отсюда и название «Золотая ночь»)

Бееренауслезе - заизюмленный виноград с высокой концентрацией сахара

Добавление «сладкого резерва» в плохие годы

Вино с ароматом персиков и экзотических фруктов

Бееренауслезе (Beerenauslese) — вина, производимые из отобранных по одной переспелых ягод.

При этом используются ягоды, уже начавшие бродить на лозе, покрытые благородной плесенью Botrytis Cinerea, что придает вину особенно богатый букет и вкус.



Цена: 1278 – 40% = 767 руб.



Braunewell Sauvignon Blanc

Брауневелл Совиньон Блан

Брауневелл Совиньон Блан – эксперимент семьи Брауневелл с международным сортом. Виноград выращен на лучших терруарах долины реки Зельц, защищенных от холодных ветров и обращенных к солнцу, что позволяет ягодам достигать оптимальной зрелости

Категория – QbA (Deutscher Qualitätswein)

Регион – Райнхессен

Сорт – Совиньон Блан 100% (виноград для этого вина собирается с глинисто-известковых почв во второй половине сентября. Сбор всегда происходит рано утром, пока еще прохладно, чтобы сохранить ароматику вина. Урожайность – 88 гл/га

Тип – белое сухое

Технология - 36-48 часов мацерации, ферментация в чанах из нержавеющей стали и старых дубовых бочках. Последующая выдержка на осадке до середины февраля

Аромат и вкус – характерный, пикантно-фруктовый Совиньон Блан с ярко выраженным ароматом зеленого перца, киви, личи, крыжовника, бузины и смородины. Во вкусе идеально сбалансированы кислотность и сладость.

Гастрономическое сочетание – азиатская кухня, в том числе суши, рыба с пряными травами и морепродукты.

Температура подачи - 9-11°C

Цена: 1995 – 40% = 1197 руб.



Ханевальд Швердт Рислинг Ауф дер Похел белое сухое 0,75 Hanewald Schwerdt Riesling Auf der Pochel 0,75

Тип – белое сухое

Категория – Gutswein (Qualitätswein)

Регион – Пфальц, Германия

Сорт – рислинг

Терруар – виноград выращен на различных участках вокруг Бад Дюркхайма и Лейштадта. Преимущественно почвы здесь состоят из известняка, красного и желтого песчаника, а также глины, гравия и песка (более равнинные участки).

Винификация – утренний сбор, 4-5 часов контакт с кожицей перед прессованием, ферментация в стальных чанах и выдержка на осадке до апреля.

Аромат и вкус – Хрустящий рислинг с ароматами спелого яблока и лайма, немного специй. Во вкусе освежающая цитрусовая кислотность.

Гастрономическое сочетание – прекрасно на аперитив, с не очень острыми азиатскими блюдами и рыбой.

Температура подачи - 10-12°C

Цена: 1399 – 35% = 909 руб.



Ханевальд Швердт Рислинг Руппертсбергер Райтерпфад белое сухое 0,75

Hanewald Schwerdt Riesling Ruppertsberger Reiterpfad 0,75

Тип – белое сухое

Категория – Lagenwein (Qualitätswein)

Регион – Пфальц, Германия

Сорт – рислинг

Терруар– виноград собран с участка Им Хофштюк, классифицированного ассоциацией VDP как Grosse Lage (гран крю), и являющегося частью отдельного виноградника Руппертсбергер Райтерпфад. Почвы здесь состоят из желтого и вкраплений красного песчаника.

Винификация – Ручной сбор урожая, в два прохода.

Предферментационная мацерация и долгая ферментация с дикими дрожжами при контролируемой температуре. Продолжительная, почти год, выдержка на дрожжевом осадке.

Аромат и вкус – Желтые косточковые фрукты в аромате, легкие дымные и ореховые нюансы, цветы и легкий намек на табак, а также яркий минеральный характер. Во вкусе спелые сочные фрукты, яркая кислотность, немного травянистых и минеральных нот. Отличная текстура, баланс и послевкусие.

Гастрономическое сочетание – брускетты с гребешками, белая рыба и улитки в сливочном соусе.

Температура подачи - 10-12°C

Цена: 2340 – 40% = 1404 руб.



Вина Нового света



***Бэд Бразерс
Bad Brothers***

Тип – белое сухое

Категория – WO Robertson (WO-вайн оф ориджн – вино определенного региона)

Регион – Робертсон, ЮАР

Сорт – Шенен блан

Винификация – виноградники возрастом 14 лет расположены на суглинистой почве. Сбор ягод ночью и ферментация в стальных чанах при температуре 13С для сохранения яркой ароматики

Аромат и вкус – Светло-соломенный цвет. Грушевые леденцы и ананас в аромате, во вкусе среднетелое, с хорошим балансом и гастрономической кислотностью

Гастрономическое сочетание – разнообразные морепродукты, белая рыба

Температура подачи - 10-12°C

Цена: 1099 – 40% = 659 руб.



***Бэд Бразерс
Bad Brothers***

Тип – красное сухое

Категория – WO Robertson

Регион – Робертсон, ЮАР

Сорт – Пинотаж

Винификация – ягоды были собраны с 18-летних виноградников на пологом склоне с южной экспозицией и почвами из красной глины и известняка. Холодная предферментационная мацерация 2 суток, далее ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 25С. Выдержка в контакте с дубом 3 месяца
Аромат и вкус – Рубиновый цвет. Свежий аромат красных фруктов, вишни и специй. Гастрономичное, легкое вино с хорошим балансом

Гастрономическое сочетание – легкие мясные закуски, паштеты из утки и курицы

Температура подачи - 14-16°С

Цена: 1099 – 40% = 659 руб.



The Wedge Chenin Blanc

Ведж Шенен Блан

Тип – белое сухое

Категория – WO Swartland

Регион – Свартленд, ЮАР

Сорт – Шенен блан

Терруар – засушливые гранитные почвы на склонах холма Паардеберг. Ручной сбор

Винификация – выдержка в старых дубовых бочках 8 мес.

Аромат и вкус – широкий спектр фруктов в аромате, хрустящее и минеральное. Выдержка в бочке дала вину комплексность и отличный баланс. Живое и продолжительное послевкусие

Гастрономическое сочетание – разнообразные морепродукты, блюда из курицы, салаты, также великолепно как аперитив.

Температура подачи - 10-12°C

Цена: 1298 – 35% = 844 руб.



Чакабуко Росадо де Мальбек Мендоса

Вино розового цвета с алыми бликами дарит яркие ароматы, напоминающие клубнику, вишню и малину. Вкус молодой, питкий, освежающий, с легкой сладинкой.

В 1939 году молодой тогда Арольдо Фаласко начал торговать вином в Чакабуко, развозя товар на своем велосипеде. Но уже тогда он мечтал о большем. Упорный труд постепенно стал воплощать его мечту в реальность. Его наследие сегодня в руках молодого поколения его семьи.



CHACABUCO

Цена: 826 – 35% = 537 руб.



Millaman Limited Reserve Carmenere DO Valle De Curico

Милламан Лимитед Резерв Карменер

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, выдержанное, категории D.O.

Область возделывания – Курику, Чили

Сорт винограда (состав) – Карменер (старые лозы!)

Тип - красное сухое

Выдержка – 12 месяцев во французских бочках

Цвет – насыщенный рубиновый

Аромат и вкус – вино – истинное отражение терруара : плотное и структурированное, мягкое и округлое, Невысокая урожайность дает возможность получить весьма концентрированный вкус

Гастрономическое сочетание - отлично подходит к выдержанному сы жареной говядине с пряными соусами

Температура сервировки +10°C ... +12°C

Объём 0,75л

Алк 10-15 % об

Награды

Millaman Limited Reserve Carmenere 2014-Gold Medal

Millaman Limited Reserve Carmenere 2014-90 POINTS

Limited Reserve Carmenere 2014 – GREAT GOLD MEDAL

Millaman Limited Reserve Carmenere 2014 – 88 POINTS

Millaman Estate Reserve Carmenere 2015 – GOLD MEDAL



Цена: 1750 – 30% = 1225 руб.



Португалия



Ferreira Branco Seco Porto/ Феррейра Бранку Секу Порту

**Branco (белый) — единственный вид порто, который дополнительно подразделяется на сладкий, полусладкий и сухой*

Категория - DOC

Регион - Дору, Португалия

Сорта - Мальвазия Фина, Кодега, Рабигато, Гувейо.

Цвет - блестящий, янтарный

Выдержка (средняя) 3 года (купаж вин от 2 до 5 лет)

Аромат и вкус - вкус засахаренных фруктов с медовыми оттенками. Обладает ярким ароматом с тонами абрикоса и персика, мармелада и орехов.

вкус засахаренных фруктов с медовыми оттенками.

Обладает ярким ароматом с тонами абрикоса и персика, мармелада и орехов

Гастрономия - прекрасно сочетается с десертами и подается в качестве аперитива

Температура подачи 6-10 °C.

Сахар: 60 г/дм³

Цена: 1824 – 40% = 1094 руб.

Ferreira Tawny Porto/ Феррейра Тони Порту

Towny/Тауни – в переводе желто-коричневый, за годы выдержки в дубовой бочке он приобретает золотистый оттенок. Порто выдерживают в дубовых бочках минимум в течение 2-5 лет



Категория - DOC

Регион - Дору, Португалия

Сорта - Турига Франка, Турина Насьонал, Тинта Рориз, Тинта Амарела, Тинта Баррока, Тинта Као

Цвет - ярко-выраженный рубиновый

Выдержка (средняя) 4 года (купаж вин от 2 до 5 лет)

Аромат и вкус - богатое, зрелое вино, с фруктовыми и пряными ароматами, прочной структурой, длительным послевкусием с нотками ванили, карамели и сливы

Гастрономия - для сопровождения десертов с карамелью, яблочных пирогов, с острыми голубыми сырами, а также охлаждённым с миндальными орехами

Температура подачи 12-14 °C

Сахар: 97 г/дм³

Цена: 1853 – 35% = 1204 руб.

Порто Ферейра

Donna Antonia Old Tawny Porto 20 years/Донна Антония Олд Тони Порто 20 лет



Aged Tawny – напиток с выдержкой более 10 лет. На бутылке с таким алкоголем обязательна маркировка с указанием точного срока, в течение которого крепленое вино отдыхало и старилось в дубовой бочке. Это может быть 20, 30, 40 или более лет

Категория - DOC Регион - Дору, Португалия

Сорта - Турига Франка, Турига Насьонал, Тинта Баррока, Тинта Рориш, Тинта Као, Тинта Амарела

Цвет – янтарный с медными нотками

Выдержка (средняя) 20 лет (купаж вин от 15 до 40 лет)

Аромат и вкус - орехи, специи, ноты спелых фруктов и варенья. Нежное, мягкое, бархатистое. Сбалансированная свежесть, тонкое, элегантное послевкусие

Гастрономия - стоит рассматривать, как десертное вино, отлично сочетается с фуа-гра или заварным кремом, крем-брюле, с выдержанными сырами, блюдами из свежих морепродуктов, пирогами, свежими персиками, голубым сыром

Температура подачи 12-16 °C Сахар: 120 г/дм3

Награды:

International Wine Challenge, 2018: Silver

Decanter World Wine Awards, 2017: Bronze

International Wine Challenge, 2017: Silver

Mundus Vini, 2017: Gold

Concours Mondial de Bruxelles, 2016: Silver

Цена: 5890 – 35% = 3829 руб.



Delaforce Vintage Port *Делафорс Винтаж 2000 Порт*

Категория: Вино ликерное защищенного наименования места происхождения (портвейн), региона Дору красное

Винтажный портвейн Делафорс производится только в лучшие годы и представляет собой blend самых качественных вин урожая, выбранных за их потенциал развития в бутылке на протяжении десятилетий. Элегантность и баланс достигается за счет ассамблирования вин разных виноградников зоны Сима Корго, что в долине Дору. Каждый из участков вносит свои особенности в конечный результат.

Сорта - Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориз

Винтажный портвейн созревает в бутылке и должен храниться лежа. За время выдержки в бутылке сформируется натуральный осадок, поэтому перед подачей рекомендуется аккуратно перелить вино в графин (декантировать).

Гастрономия - можно подать его слегка охлажденным (+16С...+18С) к сухофруктам, орехам, голубым сырам или десерту.

Цена: 6400 – 30% = 4480 руб.



Delaforce Vintage Port *Делафорс Винтаж 2000 Порт*

Категория: Вино ликерное защищенного наименования места происхождения (портвейн), региона Дору красное

Винтажный портвейн Делафорс производится только в лучшие годы и представляет собой бленд самых качественных вин урожая, выбранных за их потенциал развития в бутылке на протяжении десятилетий. Элегантность и баланс достигается за счет ассамблирования вин разных виноградников зоны Сима Корго, что в долине Дору. Каждый из участков вносит свои особенности в конечный результат.

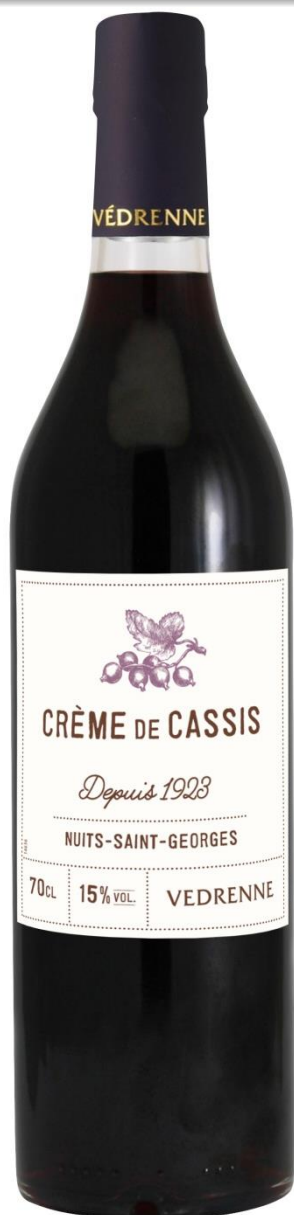
Сорта - Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориз

Винтажный портвейн созревает в бутылке и должен храниться лежа. За время выдержки в бутылке сформируется натуральный осадок, поэтому перед подачей рекомендуется аккуратно перелить вино в графин (декантировать).

Гастрономия - можно подать его слегка охлажденным (+16С...+18С) к сухофруктам, орехам, голубым сырам или десерту.

Цена: 6350 – 30% = 4445 руб.

Крепкий алкоголь



Ликер черносмородиновый Крем де Кассис Crème de Cassis

Категория – ликер-крем

Регион - Бургундия, Франция

Цвет - насыщенный фиолетовый

Состав – сахар, черная смородина, спирт, вода

Технология – Согласно традиционному бургундскому рецепту черная смородина мацерируется на спирте, при этом на ягоды приходится большая часть будущего ликера. Производственный процесс построен таким образом, чтобы извлечь максимум вкуса и сохранить яркий и свежий аромат ягод: мацерация ягод черной смородины в спирте происходит во вращающихся чанах из нержавеющей стали, важным отсутствием является отсутствие света и контакта с воздухом. После прессования будущий ликер подслащивают сахаром высокого качества

Вкус и аромат – десертный ликер с ярким ароматом ягод черной смородины

Гастрономическое сочетание – в составе коктейлей или в качестве джестива

Температура сервировки +16°C ... +18°C

Цена: 2404 – 30% = 1683 руб.



Limoncello Rossi d'Asiago *Лимончелло Росси д'Азиаго*



**Лимончелло получают из спиртовой мацерации отборной свежей кожуры сицилийского лимона, в которой много эфирных масел. Кожуру моют, цедру вымачивают в спирте (мацерация) 1 месяц, затем добавляют сахарный сироп, настаивают еще месяц, фильтруют, переливают по бутылкам.*

Лимончелло - это сладкий, терпкий и освежающий итальянский послеобеденный дижестив, крепостью от 20 до 37%

Регион – Юг Италии, Италия

Тип - ликер десертный, 32% алкоголь

Цвет - ярко-желтый

Ароматика - лимона

Вкус - классический сладкий с ярковыраженным вкусом лимона

Подача - хорош в качестве дижестива, и как основание сорбетов. Отлично подходит для мороженого или для приготовления коктейлей и лонг-дринков.

Температура подачи 6-8 °С.

Цена: 1945 – 40% = 1167 руб.



X.O. Napoleon C. de Gourmont X.O.

Наполеон Си де Гурмон

Категория – Бренди

Цвет – превосходного янтарного цвета с желтыми и золотыми переливами

Сорта - Уни Блан и Коломбар

Аромат и вкус – обладает сбалансированным и мягким вкусом.

Гастрономическое сочетание – бренди прекрасен в качестве аперитива, хорош как составляющая часть коктейлей

Температура подачи - 15°C

Крепость – 40%

Цена: 1769 – 35% = 1150 руб.

Х.О. Роял Ритц 0,7 /X.O. Royal Ritz 0,7

Х.О. Royal Ritz

Роял Ритц Х.О.

Категория – бренди

Цвет –превосходного янтарного цвета с желтыми и золотыми переливами

Сорта – Уни блан и Коломбар

Аромат и вкус – обладает сбалансированным и мягким вкусом.

Гастрономическое сочетание – бренди прекрасен в качестве аперитива,

хорош как составляющая часть коктейлей

Температура подачи - 15°С

Крепость – 40%



Цена: 1584 – 30% = 1109 руб.



Blended Scotch Whisky Peated Glen Scanlan

Виски шотландское купажированное торфяное Глен Сканлан

Выдержка - выдерживается в дубовых бочках в течение 3-х лет

Цвет - насыщенного янтаря

Аромат и вкус - утонченный аромат, с нотками цитруса, меда и торфа. Вкус полнотелый, медовый, с нотками дыма, копченостей и продолжительным сухим послевкусием

Гастрономическое сочетание - рекомендуется употреблять в охлажденном виде или со льдом

Цена: 1864 – 35% = 1212 руб.

Односолодовый ВИСКИ



Kilmartin Glen

Speyside Single Malt Scotch Whisky 10 years

Килмартин Глен

Односолодовый Шотландский Виски Спейсайд 10 лет

История бренда: Килмартин Глен – район вокруг одноименной деревни Килмартин, которая находится на западе Шотландии между Обаном и Лохгильфедом. В Европе он считается одним из самых насыщенных доисторическими артефактами мест: здесь порядка 800 исторических памятников, древних каменных сооружений и наскальных рисунков, которым более 5000 лет. Этот односолодовый виски из региона Спейсайд назван Килмартин Глен в знак уважения местной культуры и истории.

Описание - он выдержан 10 лет в дубовых бочках и демонстрирует тонкие, свежие травянистые и цитрусовые ароматы. Его элегантный мягкий вкус постепенно переходит в изящное пряное послевкусие

Цена: 5600 – 30% = 3920 руб.

Cognac Leopold Gourmel Age des Fleurs 15 Carats *Коньяк Леопольд Гурмель Аж де Флер 15 карат*



**«Аж де Флер» переводится как «возраст цветов»
15 карат = 15 лет выдержки*

**лимитированное производство*

Цвет – яркий золотистый

Сорта - Уни Блан, Фоль Блани

*Букет - бархатистая мягкость
раскрывается ароматами ванили. Вкус
теплый, насыщенный, шелковистый на
языке, с продолжительным послевкусием с
оттенками липы и жимолости*

*Идеально подходит для сочетания с
чашечкой эспрессо*

Цена: 16 990 – 35% = 11 044 руб.

Cognac Leopold Gourmel XO *Коньяк Леопольд Гурмель XO*

**лимитированное производство*

Цвет – яркий золотистый

Выдержка – 10 лет

Букет - глубокий и сильный букет, наполненный аромат древесной выдержки и фруктов, с нотками специй и кожи.

Вкус шелковистый, согревающий, полный, с долгим послевкусием



Цена: 13 990 – 30% = 9793 руб.

Уникальный для коньяков розлив

3 л



Cognac Leopold Gourmel XO *Коньяк Леопольд Гурмель XO*

**лимитированное производство*

Цвет – яркий золотистый

Выдержка – 10 лет

Булет - глубокий и сильный букет, наполненный аромат древесной выдержки и фруктов, с нотками специй и кожи.

Вкус шелковистый, согревающий, полный, с долгим послевкусием

Цена: 69 990 – 30% = 48 930 руб.

НОВИНКА!!!! КОНЬЯК

*Cognac Leopold Gourmel L Premier Cru
Grande Champagne*

*Коньяк Леопольд Гурмель Эль Премьер
Крю Гран Шампань*

**лимитированное производство*

Этот коньяк представлен в дизайнерском графине и деревянной рамке, которая символизирует длительную выдержку в бочках

Выдержка – 15 лет

***Букет** – гармоничный, мягкий и шелковистый вкус, наполненный ароматами цветов, свежих грецких орехов, черешни.*

Коньяк, созданный для особых и редких моментов жизни!!!



Цена: 45 900 – 30% = 32 130 руб.

DOBRO.WINE



Эспри Органик ВСОП в ПУ *Esprit Organic VSOP*



**Conviction (убеждение) – как дань видения Леопольда и Фанни жизни в гармонии с землей*

Категория – защищенного наименования места происхождения, АОР

Тип – коньяк

Регион – Фэн Буа, Коньяк, Франция

Сорт – уни блан

Технология – Органическое виноградарство. дистилляция вместе с дрожжевым осадком, двойная перегонка. Выдержка в бочках разного обжига объемом 350 и 400 л. Возраст спиртов 6-8 лет.

Цвет – янтарно-золотистый

Аромат и вкус – аромат кураги, цукатов и ванили. Во вкусе переливается оттенками сухофруктов, белой сливы, розы и ванили

Гастрономическое сочетание – в качестве дижестива или с сигарой

Температура подачи – 18°C...20°C

Цена: 5580 – 35% = 3627 руб.



Джин "Ха Пенни Даблин Драй" 0,7 Ha'Penny Dublin Dry Gin 0,7

Тип - джин

Происхождение – Ирландия

Цвет - прозрачный

Технология – Это малотиражный джин, сделанный путем традиционной дистилляции и состоящий из 13 искусно отобранных растительных компонентов (ягоды можжевельника, ежевика, цветы одуванчика, лаванда, герань, цедра апельсина, цедра лимона, черный перец, анис, корень дягиля, кора лакрицы, кориандр, кассия), предлагающий уникальный аромат и вкус, вдохновленный Дублином.

Вкус и аромат – Цветочные ароматы с оттенком лаванды пробуждают чувства, в то время как ежевика, лаванда и апельсиновая цедра оставляют во вкусе затяжную сладость. Можно подавать с тоником с ломтиком лимона и веточкой мяты.

Температура сервировки - +12°C ... +14°C

Цена: 3751 – 30% = 2626 руб.



Виски купажированный "Ха Пенни Айриш Фо Таймс Каскед" 0,7 Ha'Penny Four Times Casked Irish Whiskey 0,7

Тип - виски

Происхождение – Ирландия

Цвет - насыщенный темно-золотистый

Технология – этот купажированный виски создан с использованием четырех разных типов бочек (из-под портвейна, бурбона, хереса и двойного обжига) и двух разных типов виски (солодовый и зерновой). Без холодной фильтрации. Натуральный цвет.

Вкус и аромат – Насыщенный букет ароматов миндаля, дуба и орехов, нотками тропических фруктов, ванили, фруктового торта и вишни. Во гладком, нежном вкусе насыщенная абрикосовая сладость перерастает в смесь марципана, меда, пралине и специй.

Температура сервировки - +16°C ... +18°C

Цена: 5226 – 30% = 3658 руб.



Ром "Игуана" 0,7л

Iguana Rum 5 years 0,7l

Тип - ром

Происхождение – Панама

Технология – Iguana Rum был произведен в Панаме по традиционному рецепту, привезенному с Кубы. Этот спирт на основе патоки выдерживался в течение пяти лет в дубовых бочках, в результате чего получился округлый вкус, добавивший рому сложности. Его можно употреблять со льдом, но он полностью раскрывает свой потенциал в лонг-дринках.

Вкус и аромат – нежная, теплая сладость сахарного тростника, с ярко выраженными нотками ванили, немного пряностей и нотками дуба.

Температура сервировки - +13°C ... +15°C

Цена: 3515 – 30% = 2461 руб.

Наша Винотека

