



Вино Chateau Cos d'Estournel, Saint-Estephe AOC 2-er Grand Cru Classe, 2014 (Шато Кос д'Эстурнель, 2014)

Аромат: Душистый аромат вина наполнен тонами специй, черного трюфеля, черной смородины, подлеска, сушеной земляники и смолы.

Вкус: очень плотный, полный, богатый, четко обозначенный, с сильными и сладкими тонами ежевики, черной сливы, черники, шоколада, дуба, кедра и выжженной земли, а также строгими, крепкими, зрелыми танинами.

Гастрономические сочетания: говядина с грибами, телятина с овощами, дичь, а также сыры.



Вино Chateau Pontet-Canet, Pauillac AOC 5-me Grand Cru Classe, 2014 (Шато Понте-Кане, 2014)

Аромат: Ароматический букет вина наполнен заманчивыми тонами спелых лесных фруктов, подчеркнутыми нюансами специй, ладана, фиалки и графита.

Вкус: Вкус вина плотный, богатый, довольно свежий, средний по насыщенности, с высоким уровнем кислотности, обильными нотами зрелых фруктов и ягод, таких как ежевика, слива и черная смородина, дополненными яркими анисовыми тонами. Послевкусие продолжительное и объемное.

Гастрономические сочетания: блюда из мяса, дичи и зрелые сыры.



Вино SET Art Russe Chateau la Grace Dieu des Prieurs 2014 AOC (Арт Рюсс Шато ля Грас Дьё де Приёр 2014)

Аромат: Сложный букет с нотками ежевики, коры дуба, вишни и лакрицы.

Вкус: Это насыщенное и зрелое вино демонстрирует хороший баланс с типичными для вин Сент-Эмильона бархатистыми танинами и ягодными тонами во вкусе, переходящими в благородные оттенки кожи и подлеска.

Гастрономические сочетания: Классические блюда из дичи, красного мяса, традиционные выдержанные сыры. Также хорошо подходит к пасте.



Вино Domaine Daniel Rion & Fils, Vosne-Romanée Premier Cru "Les Beaux Monts" AOC, 2017 (Домен Даниэль Рион и Фис, Вон-Романе Премье Крю "Ле Бо Мон", 2017)

Аромат: вино покоряет роскошным ароматом, в котором, подобно симфонии, сплелись ноты спелой вишни, клубники, фиалки и розы, дополненные минеральными, пряными и мягкими землистыми акцентами.

Вкус: Вино отличается насыщенным, сочным, гармоничным, сбалансированным вкусом с нотками свежих, спелых красных и темных вишен. Пряные и минеральные штрихи подчеркивают элегантность вкуса.

Гастрономические сочетания: рагу, дичь, белое и красное мясо.



Вино Chateau de Maligny, Chablis Grand Cru "Vaudesir" AOC, 2017 (Шато де Малиньи, Шабли Гран Крю "Водезир", 2017)

Аромат: Пикантный аромат вина представляет собой гармоничное сочетание нот цедры цитрусовых, спелых фруктов, белых цветов, минералов и специй.

Вкус: Вино обладает свежим, гармоничным, изысканным вкусом с яркой кислотностью, нотами цитрусовых, минералов и спелых фруктов. Особенную пикантность придают легкие солоноватые штрихи. Послевкусие бодрящее и долгое.

Гастрономические сочетания: Вино является чудесным аперитивом, оно составит прекрасную пару с белым мясом, рыбой, устрицами и другими морепродуктами. Вино также замечательно подойдет к голубому и козьему сыру.



Вино Gruner Veltliner Honivogl Smaragd Franz Hirtzberger 0,75l (Грюнер Вельтлинер Ханифогль Смарагд Франц Хирцбергер 0,75л)

Аромат: Интенсивный с тонами спелой дыни, луговых трав и легкими табачными нотами.

Вкус: Яркий с нюансами тропических фруктов. Долгое минеральное послевкусие. Потенциал развития вина — 50 лет.

Гастрономические сочетания: рыбные блюда, морепродукты, хорошие зрелые сыры. Также сочетается с бобовыми, дичью, домашней птицей.



Вино Maison Jaffelin Meursault AOC, 2018 (Мэзон Жаффлен Мерсо АОС 2018)

Аромат: спелый персик, нектарин, толченый мел, жареные орехи, ваниль и дым.

Вкус: Вино обладает насыщенным, выразительным вкусом, наполненным нотами цветов, фруктов, жареного миндаля и сливочного масла. В минеральном послевкусии прослеживаются освежающие цитрусовые нюансы.

Гастрономические сочетания: великолепно в качестве аперитива, а также прекрасно сочетается с белым мясом, рыбой, морепродуктами, ракообразными, моллюсками и фуа-гра.



Вино Domaine Tinel-Blondelet, "Quercus", Pouilly-Fume AOC (Домен Тинель-Блонделе, Пуи-Фюме "Керкюс")

Аромат: Превосходный, интенсивный аромат вина наполнен тонами персика, цитрусовых фруктов, тостов, дыма и кремния.

Вкус: Вино обладает живым, элегантным, утонченным вкусом с оттенками белых цветов и маракуйи и долгим, изысканным, слегка дымным, минеральным послевкусием.

Гастрономические сочетания: Вино станет прекрасным сопровождением блюд из рыбы, спаржи, морепродуктов/моллюсков, а также сыров. Попробуйте его с морским чертом со сливками, сухариками с лисичками, спаржей с белым соусом.



Шампанское "Amour de Deutz" Brut Blanc, 2011 ("Амур де Дейц" Брют Блан, 2011)

Аромат: Нежный аромат шампанского раскрывается нотами белого персика, свежего абрикоса, булочки Бриоши, миндаля и минералов. Полностью букет проявляет себя только после длительной аэрации.

Вкус: Вкус шампанского сочетает в себе мощь и элегантность, чрезвычайно изысканную текстуру и богатое изобилие. В палитре выделяются ноты спелой желтой сливы, вишневого цвета, цукатов из цедры лимона и имбиря, украшенные оттенками жареных орехов и тонкими дымными нюансами.

Послевкусие свежее, сливочное.

Гастрономические сочетания: Шампанское будет хорошим аперитивом, его можно подать к морепродуктам, приготовленным на гриле, а также к легким салатам, закускам, икре, десертам или фруктам.



Вино Maison Jaffelin Meursault AOC, 2018 (Мэзон Жаффлен Мерсо АОС 2018)

Аромат: спелый персик, нектарин, толченый мел, жареные орехи, ваниль и дым.

Вкус: Вино обладает насыщенным, выразительным вкусом, наполненным нотами цветов, фруктов, жареного миндаля и сливочного масла. В минеральном послевкусии прослеживаются освежающие цитрусовые нюансы.

Гастрономические сочетания: великолепно в качестве аперитива, а также прекрасно сочетается с белым мясом, рыбой, морепродуктами, ракообразными, моллюсками и фуа-гра.



Вино Domaine Tinel-Blondelet, "Quercus", Pouilly-Fume AOC (Домен Тинель-Блонделе, Пуи-Фюме "Керкюс")

Аромат: Превосходный, интенсивный аромат вина наполнен тонами персика, цитрусовых фруктов, тостов, дыма и кремния.

Вкус: Вино обладает живым, элегантным, утонченным вкусом с оттенками белых цветов и маракуйи и долгим, изысканным, слегка дымным, минеральным послевкусием.

Гастрономические сочетания: Вино станет прекрасным сопровождением блюд из рыбы, спаржи, морепродуктов/моллюсков, а также сыров. Попробуйте его с морским чертом со сливками, сухариками с лисичками, спаржей с белым соусом.



Шампанское "Amour de Deutz" Brut Blanc, 2011 ("Амур де Дейц" Брют Блан, 2011)

Аромат: Нежный аромат шампанского раскрывается нотами белого персика, свежего абрикоса, булочки Бриоши, миндаля и минералов. Полностью букет проявляет себя только после длительной аэрации.

Вкус: Вкус шампанского сочетает в себе мощь и элегантность, чрезвычайно изысканную текстуру и богатое изобилие. В палитре выделяются ноты спелой желтой сливы, вишневого цвета, цукатов из цедры лимона и имбиря, украшенные оттенками жареных орехов и тонкими дымными нюансами. Послевкусие свежее, сливочное.

Гастрономические сочетания: Шампанское будет хорошим аперитивом, его можно подать к морепродуктам, приготовленным на гриле, а также к легким салатам, закускам, икре, десертам или фруктам.