

invisible



Кир вашему дому

Некоторые женят, а некоторые так



Бутылка черносмородинового ликера в этом сете — детонатор. Добавьте столовую ложку (а то и рюмку) ликера в бокал кавы и получите кир-рояль: простой и гениальный шипучий коктейль — энергичный и обаятельный, как мирный атом. Понравится каждому, но особенно тому, кто недолюбливает брюты. В оригинале вместо кавы выступает дорогое шампанское, но ведь все всё понимают.

LOPEZ MORENAS MARQUES DE LARES CAVA DO BRUT NATURE ЭСТРЕМАДУРА, ИСПАНИЯ, ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ

Леденцы монпансье (названные в честь племянницы Людовика XIII, Великой Мадемуазель из романов Дюма) и кисель из нектаринов, горькие перепонки грейпфрута и арбузные корочки. Пить ледяной и лучше — в коктейле.

JOSEPH CARTRON CREME DE CASSIS DE BOURGOGNE 700 ML БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ, КРЕМ-ЛИКЁР

В бархатистом, густом и пахучем бургундском ликере крем-де-кассис сосредоточена вся черная смородина Солнечной системы. А с ней — антиоксиданты, антидепрессанты, кальций, железо и уйма других незаменимых веществ, которые трудно заподозрить в близкой дружбе с вином. И тем не менее. Сухое для вас слишком кислое? Не надо стесняться! Плесните в бокал с белым столовую ложку ликера и будьте счастливы.

ВКУС

Арбузные корочки, грейпфруты, кисель из нектаринов, монпансье

ВИНОГРАД

«макабео», «парельяда»

ВКУС

Черная смородина

СОСТАВ

черная смородина сорта «нуар-де-бургонь»

ЕДА

Крекеры, соленая и копченая рыба, паштеты, пироги

КРЕПОСТЬ

11,5%

ЕДА

Сыры, чизкейки и прочие сырники, но лучше плеснуть в бокал с белым вином

КРЕПОСТЬ

19%