

*invisible*

## Каберне-фран

Тутовник, перец,  
карандаш



Кожаный ремень и горький шоколад, металл, черемуха и кровь. Слива, земля, карандаш и шелковица — чего только не распробуешь в вине из винограда «каберне-фран»!



**2016 DOMAINE DES CLOSIERS SAUMUR-CHAMPIGNY AOC**  
**ДОЛИНА ЛУАРЫ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ**

Сомюр-шампиньи — редкий апелласьон (это вам не кьянти и не риоха, сто раз пробованные) и гурманская грядка: малина, слива, вишня, черная смородина, шоколад, земля, белый перец, гвоздика, корица и — с чего вдруг? — копченая грудинка.

**2018 CLAROSCURO CABERNET FRANC VALLE DE UCO**  
**МЕНДОСА, АРГЕНТИНА, КРАСНОЕ СУХОЕ**

Как в аюрведической клинике: в терпкий масала-чай не долили молока, зато не поскупились на анис; на закуску принесли что-то вроде хрустящего на зубах чернильного джема из смородины, тутовника и фрагментов карандашного грифеля. Укладывает и согревает каждого, вне зависимости от дозы.

**2016 WATERKLOOF CIRCUMSTANCE CABERNET FRANC STELLENBOSCH**  
**СТЕЛЛЕНБОШ, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ**

Вино — шпионские чернила! С каждым глотком проступают все новые буквы, вкусы и смыслы. Аромат академической приемной — коктейль из карандашей, графита, сирени, лака, ежевики, черники и черного перца щекочет ноздри и заставляет чихать. Вкус, будто тем же академиком сбалансирован, ягоды несладкие, но сочные, вместо перца — лавровый лист, а в голове у вас стихи.

<b>ВКУС</b> Черная смородина, малина, слива, вишня, горький шоколад, перец	<b>ВИНОГРАД</b> «каберне-фран»	<b>ВКУС</b> Тутовник, смородина, кожа, графит, анис, масала-чай	<b>ВИНОГРАД</b> «каберне-фран»	<b>ВКУС</b> Графит, ирга, ежевика, черная смородина, лавровый лист	<b>ВИНОГРАД</b> «каберне-фран»
<b>ЕДА</b> Баранина, пицца с салями, жирная рыба, козий сыр	<b>КРЕПОСТЬ</b> 12%	<b>ЕДА</b> Сыры, жаркое, хачапури и другие сочетания сыра с тестом	<b>КРЕПОСТЬ</b> 14,5%	<b>ЕДА</b> Томленая говядина, жареная жирная рыба, свекла с рикоттой	<b>КРЕПОСТЬ</b> 12,5%