

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.

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