

invisible



КÔТЫ

Обаяние французской глубинки



Côte — кот — в переводе с французского «склон» — подходящее место для того, чтобы разбить виноградник. Наряду со всемирно известными кот-де-нюи и кот-дю-ронами во Франции существует и множество других холмистых мест, о которых вы могли не слышать, а вин оттуда не пробовать. Мы решили устранить этот пробел и собрали четверку примечательных бутылок.

**2018 BOISSEAUX-ESTIVANT COTEAUX-BOURGUIGNONS
AOC БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ**

В этом бургундском, легком и полупрозрачном, как горизонт, просвечивающий сквозь лысеющий лес, застыла теплая осень. Деликатные ягоды — на пике зрелости, гвоздика и перец — пунктиром, настроение — золотые лучи и августовские паутинки. Лучшего красного для жаркого (в прямом и в переносном смысле) дня не придумать.

ВКУС Клюква, клубника, красная смородина, намек на бруснику и осенние листья	ВИНОГРАД «гаме», «пино-нуар»
ЕДА Сыры, омлеты, пироги, рыба	КРЕПОСТЬ 13%

2019 RIGAL MALBEC COMTE TOLOSAN IGP ЮГО-ЗАПАД, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Côt — второе имя «мальбека». Задиристого, мускулистого, пряного. В этой бутылке — с горой очень свежих и сочных черных ягод, с дубовой корягой и со стаканом остывшего крепкого чая.

ВКУС Черника, ежевика, черная смородина, вишня, слива, малина, холодный крепкий чай	ВИНОГРАД «мальбек»
ЕДА Мясо — жареное, запеченное, тушеное	КРЕПОСТЬ 12,5%

**2017 M. CHAPOUTIER LES VIGNES DE BILA-HAUT
COTES DU ROUSSILLON VILLAGES AOC ЛАНГЕДОК-РУССИЙОН, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ**

Густо, плотно, пьяно. Сургучом из ежевики, малины и черники запечатан кожаный конверт, набитый лакрицей и копчеными вишнями. После прочтения выпить!

ВКУС Чернично-малиновое повидло, ежевика, вишня, дым	ВИНОГРАД «сира», «гренаш», «кариньян»
ЕДА Жареные колбасы, люля-кебаб, сало	КРЕПОСТЬ 14%

2019 DOMAINE SAINT-LANNES LES PEYRADES COTES DE GASCOGNE IGP ЮГО-ЗАПАД, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Гасконский компот с божолезским характером. Пьется легко, настроение поднимает на раз. Из мощных сортов, но в мягком исполнении — все острые углы закамуфлированы нежными ягодными суфле. Тут и клубника с бананом, и слива с черешней. Корица, как в капучино из любимой кофеи ни. В принципе, можно и на завтрак такое подавать.

ВКУС Кириш, слива, банан, клубника, корица	ВИНОГРАД «каберне-совиньон», «мерло», «каберне-фран», «таннат»
ЕДА Брускетты, зеленые салаты, запеченные овощи, птица, да и просто так	КРЕПОСТЬ 14%