

*invisible*



## Каберне-фран

Тутовник, перец, полынь, 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 АОС 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.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Черная смородина, малина, слива, вишня, горький шоколад, перец	«каберне-фран»
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Баранина, пицца с салями, жирная рыба, козий сыр	12%

## 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.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Тутовник, смородина, кожа, графит, анис, масала-чай	«каберне-фран»
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Сыры, жаркое, хачапури и другие сочетания сыра с тестом	14,5%

## 2017 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>	<b>ВИНОГРАД</b>
Графит, ирга, ежевика, черная смородина, лавровый лист	«каберне-фран»
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Томленая говядина, жареная жирная рыба, свекла с рикоттой	12,5%

## 2018 ANTONUTTI CABERNET FRANC FRIULI DOC ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Итальянцы знают толк в извращениях! Каберне фран у Antonutti получился такой, будто в нем вымачивали перченую колбасу чоризо, предварительно закоптив ее на банных вениках. При этом вино вовсе не призывает париться. Напротив, настраивает на расслабленное философствование.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Сливы, черешня, крупно молотый перец, табак, горькие травы	«каберне-фран»
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Ризотто с грибами, мясное рагу, пирог с мясом	13%