



Моне и Мане

Не свидание, но свидание



Два самодовольных роскошных француза в самом расцвете сил. Совершенно разные, но оба способны если не влюбить в себя, то впечатлить так, что захочется взахлеб рассказывать о них друзьям, гордясь таким знакомством.

2007 CHATEAU MONT-REDON CHATEAUNEUF-DU-PAPE АОС ДОЛИНА РОНЫ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Зрелое вино, которое ждало этой минуты почти 15 лет, но... запросто может прожить в бутылке еще четверть века, пряча от всех свои богатства. В нем черная смородина, спелая вишня, лаванда, табак, пыль, кожа, эвкалипт, тмин, гвоздика... Это выдающийся винтаж, знакомство с которым забыть будет невозможно! В бутылке есть осадок, поэтому обязательно декантируйте и дайте продышаться.

ВКУС

Вяжущее рот варенье из черноплодки на поджаренном тосте, подслащенное корнем солодки; дым, кожа, вишневая косточка

ВИНОГРАД

«гренаш», «сира», «мурведр»

ЕДА

Утиная грудка с поджаристой корочкой, бутерброд с мортаделлой и молодым сыром

КРЕПОСТЬ

14,5%

2011 DOMAINES MARTIN CHATEAU GLORIA SAINT-JULIEN АОС, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Десятилетнее сокровище, которому первым делом нужно дать время подышать и освоиться. В благодарность за терпение это вино отдаст вам все! За вечер оно сумеет превратиться из натюрморта, написанного густой гуашью с прохладным привкусом эвкалипта, в полный сочной начинки ягодный пирог, куда чудаковатая хозяйка добавила пару капель домашней черносливовой настойки с бадьяном и фиалками.

ВКУС

Шелковистая слива, чуть вяжущая черноплодка, освежающий анис, чернила, древесная смола

ВИНОГРАД

«каберне совиньон», «каберне фран», «мерло», «пти вердо»

ЕДА

Каре ягненка, дичь под сложными соусами, зрелые сыры

КРЕПОСТЬ

13,5%