



Шампанские и игристые вина	стр. 2-3
Белое сухое вино:	
Италия	стр. 4-5
Франция	стр. 6-7
Другие страны	стр. 8-9
(Грузия, ЮАР, Чили, Испания, Новая Зеландия, Австрия)	
Белое полусухое вино	стр. 9-10
Белое полусладкое вино	стр. 10
Розовое вино	стр. 11
Красное сухое вино:	
Италия	стр. 12-14
Испания	стр. 15-16
Франция	стр. 17-19
Другие страны	стр. 20
(Грузия, Чили, США, ЮАР)	
Красное полусухое вино	стр. 21
Красное полусладкое вино	стр. 21



КОРАВИН / CORAVIN

**МЫ ПОЗАБОТИЛИСЬ О ТОМ,
ЧТОБЫ ВИНА ПРЕМИУМ-КЛАССА
БЫЛИ ДОСТУПНЫ ДЛЯ ВАС
ВСЕГДА,
ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ПЛАНИРУЕТЕ
ЗАКАЗЫВАТЬ ЦЕЛУЮ БУТЫЛКУ.**

**РЕВОЛЮЦИОННАЯ СИСТЕМА
CORAVIN ПОЗВОЛЯЕТ НАЛИВАТЬ
ВИНО ИЗ БУТЫЛКИ,
НЕ ВЫНИМАЯ ПРИ ЭТОМ ПРОБКИ.
ИМЕННО ПОЭТОМУ У НАС ЕСТЬ
ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДЛОЖИТЬ
ВАМ БОКАЛ ПРЕМИАЛЬНОГО
ВИНА В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ!**

ШАМПАНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES



Фреттино Брют. Италия. /0,75 л/

990

Frettino Brut. Italy.

Итальянское игристое вино нежного соломенного цвета. Вино обладает свежим, гармоничным вкусом, тонким, нежным цветочным ароматом с яблочными нотками. Рекомендуется сочетать с легкими закусками и морепродуктами.

Просекко Фонте. Венето, Италия. /100 мл/0,75 л/

250/1800

Prosecco Fonte. Veneto DOC, Italy.

Классическое итальянское игристое вино нежного соломенного цвета, произведено из винограда сорта Глера, выращенного в регионе Венето. Вино обладает свежим, гармоничным вкусом, тонким, нежным цветочным ароматом с яблочными нотками. Рекомендуется в качестве аперитива, а также в сочетании с легкими закусками и морепродуктами.

Мартини Просекко. Венето, Италия. /0,75 л/

2500

Martini Prosecco. Veneto DOC, Italy.

Вино имеет светло-соломенный цвет. На вкус вино свежее, суховатое, с фруктовыми нотками зеленого яблока, грейпфрута, персика, пряным послевкусием. Помимо этого, он имеет очень привлекательный аромат вина, который наполнен грушевым, яблочным и цветочными оттенками. Шампанское Мартини Просекко идеально подойдет как аперитив, либо же в качестве сопровождения острых блюд, помимо этого оно отлично сочетается с рыбой и белым мясом, сливочными сырами и средиземноморскими салатами.

Кава Нувиана Брют.

260/1850

Кава, Каталония, Испания. /100 мл/0,75 л/

Cava Nuviana Brut. Cava DO, Catalonia, Spain.

Произведено из сортов винограда Макабео, Шарелло и Парельяда. Блестящий бледно-соломенный цвет с зеленоватыми оттенками, чистый аромат белых цветов, лайма, зеленого яблока. Имеет свежий вкус, с минеральными оттенками и цитрусовым послевкусием. В бокале красивая и долгая игра пузырьков. Великолепный аперитив. Рекомендуется к овощным салатам, морепродуктам.

Креман де Лиму. Антеш. Гранд Кюве. Брют.

3700

Лангедок Руссильон, Франция. /0,75 л/

Cremant de Limoux. Grande Cuvee. Brut. Antech. Limoux AOC, Languedoc-Roussillon, France.

Произведено из винограда сортов Шардоне 50%, Шенен Блан 40%, Мозак 10%, выращенного на террасах Лиму (Лангедок), на исторической родине игристых вин. Возраст лозы 20-40 лет. Произведено семейным домом Антеш традиционным методом (шампенуаз), выдержано на дрожжевом осадке не менее 18 месяцев. Отличается элегантным стилем, золотистым цветом, продолжительной игрой. Демонстрирует аромат грейпфрута и зеленых яблок, свежий и тонкий вкус. Великолепный аперитив, также подходит к дарам моря, телятине и легким салатам.

ШАМΠΑНСКОЕ И ИГРИСТЫЕ ВИНА / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES



Шампань Жакарт Брют Мозаик.

6950

Шампань, Франция. /0,75 л/

Champagne Jacquart Brut Mosaïque. Champagne AOC, France.

Произведено классическим методом из винограда сортов Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье, выращенного на лучших участках, представляющих мозаику престижных кры Шампани во Франции. Вино бледно-желтого цвета с золотистыми отблесками и красивой игрой мелких утонченных пузырьков. Восхитительные ароматы миндаля, инжира и свежих груш дополняются насыщенными нотами мёда и свежее испеченного хлеба. Вкус свежий, полный с продолжительным фруктовым послевкусием. Рекомендуется подавать в качестве аперитива, к рыбным блюдам и сырам.

Кава Нувиана Брют Росадо.

260/1850

Кава, Каталония, Испания. /100 мл/0,75 л/

Cava Nuviana Brut Rosado. Cava DO, Catalonia, Spain.

Это розовое брют произведено в Каталонии, DO Кава, из сортов винограда Монастрелль, Гарнача, Трепат. Вино имеет привлекательный бледно-розовый цвет, аромат красных ягод (малина, красная смородина) и цитрусовых. Вкус фруктовый, с еле заметными танинами и свежим послевкусием. В бокале вина играют долгие и тонкие пузырьки. Рекомендуется к свежим фруктам, ягодам (малина, клубника), фруктовым десертам.

Креман д'Эльзас. Брют Розе.

3950

Бестхайм. Эльзас, Франция. /0,75 л/

Crémant d'Alsace. Brut Rose. Bestheim. Alsace AOC, France.

Произведено традиционным методом бутылочной шампанизации из сорта винограда Пино Нуар, выдержано на дрожжевом осадке в течение 15 месяцев. Вино отличается роскошным розовым нарядом, продолжительной игрой и изящной мелкозернистой пеной. Демонстрирует элегантный аромат малины, клубники и вишни. Свежий цитрусовый вкус соблазняет своим богатством и безупречной гармонией. Отлично подходит для торжественных моментов и дружеских вечеринок, вино подается в качестве аперитива или с десертом.

Фреттино Дессерт. Италия. /0,75 л/

990

Dessert Frettino. Italy.

Итальянское игристое вино светло-желтого цвета с ароматом белых плодов и свежее поджаренных на сливочном масле тостов белого хлеба. Вкус легкий, свежий и понятный. Рекомендуется для аперитива, а также в сочетании с десертом.

Фреттино Асти. Пьемонт, Италия. /100 мл/0,75 л/

240/1750

Asti Frettino. Piemonte, Italy.

Классическое итальянское игристое вино золотисто-желтого цвета, произведенное из винограда сорта Мускат, выращенного в провинции Пьемонт. В букете горные цветы и фрукты с нотками ананаса и спелой сливы. Это чувственное вино с неповторимым очарованием и ярким нарядным вкусом рекомендуется для аперитива, а также в сочетании с десертом.

Мартини Асти. Пьемонт, Италия. /0,75 л/

2700

Martini Asti. Piemonte DOC, Italy.

Букет богатый и благородный, с тонами апельсина и цветущей акации, глициний и меда, оттенками бузины, шаффея и бергамота. Натуральная гармоничная сладость вина Асти Мартини – следствие высокого содержания сахара в сорте Мускат. Вино следует подавать охлажденным до 6-8 градусов. Вино будет прекрасным сопровождением к фруктовым десертам, пирожным и мороженому.

БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE



Сухое / Dry

Италия / Italy



2017 Монте Пьетрозо Бьянко Терре

210/1450

Сицилиане. Сицилия. (Шардоне, Грилло,
Катарратто) /100 мл/0,75 л/

Monte Pietroso Bianco Terre Siciliane. Sicilia IGT.

(Chardonnay, Grillo, Catarratto)

Вино элегантного соломенно-золотистого цвета. Демонстрирует гармоничный аромат, наполненный оттенками персика, лимона, минералов и весенних цветов. Обладает освежающим вкусом с фруктовыми оттенками, приятной кислинкой и продолжительным послевкусием. Прекрасно дополнит рыбные деликатесы, блюда из морепродуктов, легкие закуски.

2018 Пино Гриджио делле Венеция, Болла.

230/1600

Венето. (Пино Гриджио) /100 мл/0,75 л/

Pinot Grigio Delle Venezie, BOLLA. Veneto DOC. (Pinot Grigio)

Белое вино из винограда, выращенного в долине Вальдадидже на границе Венето и Трентино. Обладает нежным, элегантным ароматом с оттенками цветов и персика. Вкус свежий, гармоничный, с шелковистой текстурой, легкими фруктовыми и цветочными нотами, плавно переходящими в соблазнительное послевкусие. Хорошо сочетается с речной и морской рыбой, а также белым мясом.

2018 И Коломби, Верначча ди Сан Джиминьяно.

290/2100

Тоскана. (Верначча) /100 мл/0,75 л/

I Colombi. Vernaccia di San Gimignano.

Toscana DOCG. (Vernaccia)

Вино цвета спелой соломы. Букет изысканный, цветочный, с ароматами миндаля. Вкус элегантный, с минеральными и ореховыми нотами, со свежим, длительным послевкусием. Рекомендуется как аперитив. Великолепно сочетается с белой рыбой, моллюсками и ракообразными.

2017 Джердженти Грилло Шардоне. Сицилия.

440/3200

(Грилло, Шардоне) /100 мл/0,75 л/

Gergenti Grillo Chardonnay. Sicilia DOC. (Grillo, Chardonnay)

Нежный бледно-жёлтый цвет с зелёными бликами. Букет наполнен ароматами пряных южных трав, белых фруктов и цитрусовых. Вкус свежий, с нотами лимона, грейпфрута, тропических плодов и лёгкой горчинкой в послевкусии. Вино гармонично и хорошо сбалансировано. Рекомендуется к овощным салатам, рыбным блюдам, морепродуктам и нежному белому мясу птицы.

2017 Ла Кьяра, Гави дель Коммуне ди Гави.

480/3500

Пьемонт, Гави. (Кортезе) /100 мл/0,75 л/

La Chiara, Gavi del Comune di Gavi. Piemonte, Gavi DOCG. (Cortese)

Вино бледно-соломенного цвета с зелеными отблесками. Обладает деликатным цветочным ароматом, в котором узнаются тона белой акации и свежескошенной травы. Во рту округлое, сухое, с идеальным балансом кислотности. Вино идеально в качестве аперитива, также послужит прекрасной гастрономической парой к морепродуктам и блюдам из рыбы.

БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE



2017 Соаве Классико, Отто Пра. Венето.

500/3650

(Гарганега) /100 мл/0,75 л/

Soave Classico, Otto Pra' Veneto DOC. (Garganega)

Вино соломенного цвета. Обладает очень изысканным и гармоничным вкусом с великолепной структурой и элегантным послевкусием. Необыкновенный аромат раскрывается свежими цветочными нотками, оттенками экзотических фруктов, акации и меда. Великолепно сочетается со средиземноморской кухней, пиццей и дарами моря. Производитель ("Грациано Пра") имеет одну звезду в ведущем итальянском винном гиде Vini d'Italia Gambero Rosso, это означает, что винодельческое хозяйство более 10 раз получало наивысшую награду – «3 бокала» (Tre Bicchieri).

2016 Фалькенштайн Вайсбургундер.

590/4300

Зюдтироль. Валь Веноста, Альто Адидже.

(Пино Бьянко) /100 мл/0,75 л/

Falkenstein Weissburgunder. Südtirol. Val Venosta,

Alto Adige DOC. (Pinot blanc)

Вино яркого желтого блестящего цвета с обволакивающим, элегантным вкусом, с прекрасной минеральностью и устойчивым послевкусием. В ароматике чувствуются привлекательные ноты цитрусовых и средиземноморских трав. Ферментация проходит в больших бочках из акации, с последующей выдержкой на осадке в течение 10 месяцев в тех же бочках. Выдержка в бутылке перед выходом в продажу 6 месяцев.

2017 Флора Шардоне, Гирлан Кантина.

6850

Трентино - Альто-Адидже. (Шардоне) /0,75 л/

Flora Chardonnay, Girlan Cantina. Trentino-Alto Adige DOC. (Chardonnay)

Вино, выращенное на холмах Корнайяно на высоте от 450 до 500 м над уровнем моря. Возраст лоз 15-20 лет. Ферментация в дубе с последующей выдержкой 12 месяцев на осадке в больших бочках (15 гл) и 6 месяцев в бутылке. Вино насыщенного соломенного цвета с ярким фруктовым ароматом. Во вкусе демонстрирует прекрасную структуру с длительным минеральным послевкусием. Прекрасно подойдет к блюдам из рыбы и белому мясу. Производитель ("Кантина Гирлан") имеет одну звезду в ведущем итальянском винном гиде Vini d'Italia Gambero Rosso, это означает, что винодельческое хозяйство более 10 раз получало наивысшую награду – «3 бокала» (Tre Bicchieri).



Франция / France



2016 Шато Кусто ля Гранжот. Бордо.

215/1550

(Семильон, Совиньон Блан, Мюскадель) /100 мл/0,75 л/

Chateau Coustaut La Grangeotte. Bordeaux AOC. (Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)

Вино соломенного цвета с золотистыми отблесками, с открытым ароматом с оттенками цитрусов и цветов. Вкус - свежий и гармоничный. Производится в семейном поместье, которым владеют представители пятого поколения. Средний возраст виноградной лозы - 25 лет. Механизированный сбор урожая. Ферментация производится традиционным способом в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

2017 Ля Мариньер. Мюскаде Севр э Мейн.

275/1950

Сюр Ли. Долина Луары.

(Мелон де Бургонь) /100 мл/0,75 л/

La Marinière. Muscadet Sèvre et Maine. Sur Lie.

Muscadet Sèvre et Maine AOC, Val de Loire. (Melon de Bourgogne)

Вино бледно-соломенного цвета с блестящими отблесками. Обладает свежим фруктовым и цветочным ароматом с нотами цитрусовых. Молодое, освещающее, хорошо сбалансированное, с ярким характером с пикантными йодистыми нотами в длительном послевкусии. Рекомендуются подавать в качестве аперитива, также к блюдам из рыбы, моллюскам и свежим сырам.

2017 Бельрюш. М.Шапутье. Кот дю Рон.

370/2650

(Гренаш Блан, Кларет, Бурбуленк) /100 мл/0,75 л/

Belleruche. M.Chapoutier. Cotes-du-Rhone AOC.

(Grenache Blanc, Clairet, Bourboulenc)

В аромате вина ощущаются оттенки зеленых яблок, боярышника и белых цветов, нотки цитрусовых и экзотических фруктов. Вкус свежий, хорошо сбалансированный, плотный с тонами груши, дыни, миндаля, нюансами цветов, грейпфрута и айвы. Превосходно в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой, морепродуктами и сырами.

2018 Домэн Франк Мийе. Сансер, Долина Луары.

570/4200

(Совиньон Блан) /100 мл/0,75 л/

Domaine Franck Millet. Sancerre AOC, Val de Loire.

(Sauvignon Blanc)

Вино бледно-соломенного цвета, с ярким, минеральным ароматом. Вкус очень свежий, удивляет мягкостью, округлостью и длительным послевкусием. Великолепно подходит в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой, сырами.

2016 Ролан Лавантюро. Шабли,

620/4550

Бургундия. (Шардоне). /100 мл/0,75 л/

Roland Lavantureux. Chablis AOC, Bourgogne. (Chardonnay)

Аромат Шабли с ярко выраженной свежестью. Вино очень тонкое с нежными оттенками цветов. Во вкусе элегантный букет, который раскрывается нотами цитрусовых, белых цветов и фруктов. Вкус свежий, гармоничный и яркий с выраженной минеральной нотой и длительным послевкусием. Виноградник всего 13 га, возраст лозы около 25-30 лет. Брожение проходит при низких температурах с целью сохранения свежести и минеральности. Вино великолепно сочетается с дарами моря, жареной рыбой в соусе, с белым мясом и с сырами.

БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE



2017 Ле Мейзонье. М. Шапутье. Кроз-Эрмитаж,
Долина Роны. (Марсан) /0,75 л/

6150

Les Meysonniers. M.Chapoutier. Crozes-Hermitage AOC, Vallée du Rhone.
(Marsanne)

Лозы, возраст которых колеблется между 20 и 40 годами, произрастают на склонах, ориентированных на юг. Виноград собирается только вручную. По прибытии на винодельню грозди бережно прессуются, после этого происходит холодная мацерация и ферментация при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали. Цвет этого вина - бледно-соломенный с зеленоватыми отблесками, чистый и прозрачный. В аромате наиболее ярко ощущаются нотки айвы, пионов и жареного миндаля. Во вкусе мягкое и свежее. Прекрасно сочетается рыбными блюдами, птицей, креветками, белым мясом под соусом.

2016 Водезир. Ролан Лавантюро. Шабли Гран Крю,
Бургундия. (Шардоне) /0,75 л/

8950

Vaudesir. Roland Lavantureux. Chablis Grand Cru AOC,
Bourgogne. (Chardonnay)

Цвет жёлтого янтара с золотистым блеском. В аромате доминируют ноты спелых экзотических фруктов, сладкой выпечки, ванили. Округлый, пышный фруктовый вкус вина подчёркивает долгое послевкусие. Вино с идеальным балансом. Прекрасно подойдёт к дарам моря, жареной морской рыбе, телятине или мясу птицы.

2014 Шато де Фьёзаль. Пессак-Леоньян, Грав, Бордо.
(Совиньон Блан, Семийон) /0,75 л/

9100

Château de Fieuzal. Pessac-Leognan AOC, Graves, Bordeaux.
(Sauvignon Blanc, Sémillon)

Обладает цветочным и душистым букетом с нотами персика и грейпфрута. Во вкусе мягкое, минеральное и тонкое с оттенками цитрусовых, абрикоса и меда. Идеально к морским гребешкам, креветкам, рыбе под соусом или гриль.

2016 Пюлиньи-Монраше. Дудэ-Ноден.

10250

Бургундия. (Шардоне) /0,75 л/

Puligny-Montrachet. Doudet-Naudin. Puligny-Montrachet AOC,
Bourgogne. (Chardonnay)

Выдержано 12 месяцев в дубовых бочках, из них - 20 % новых. Яркий букет раскрывает характерные для этого терруара ароматы миндаля, акации, экзотических фруктов, меда. В насыщенном вкусе чувствуются индивидуальный характер и долгое послевкусие с нотами цитрусовых. Хорошо сочетается с деликатными блюдами из рыбы и даров моря.



Другие страны / Other country

210/1500
 2016 Перпл Хирон. Шенен Блан. Парл,
 Западный Кейп, Южная Африка. (Шенен Блан) /100 мл/0,75 л/
Purple Heron. Chenin Blanc. Paarle IGT, Western Cape,
Republic of South Africa. (Chenin blanc)
 В аромате гуава и другие тропические фрукты. Легкое, хорошо сбалансированное
 вино с долгим приятным послевкусием.

230/1650
 Цинандали. Палавани. Кахетия,
 Грузия. (Ркацители, Мцване) /100 мл/0,75 л/
Tsinandali. Palavani. Kakheti, Georgia. (Rkatsiteli, Mtsvane)
 Вино светло-соломенного цвета с золотистым блеском, в аромате угадываются
 тропические фрукты, цитрусовые, а также травяные ноты. Вкус гармоничный, с
 нотами тропических фруктов, цитрусов и дуба.

240/1700
 2018 Арко Бэй. Мальборо, Новая Зеландия.
 (Совиньон Блан) /100 мл/0,75 л/
Arco Bay. Marlborough, New Zealand. (Sauvignon Blanc)
 Вино светло-соломенного цвета. Аромат насыщен нотами срезанных трав и цветов,
 крыжовника, стручкового перца и цитрусовых. Отличается свежестью и оттенками
 зеленых фруктов во вкусе. Рекомендуется к дарам моря, легким мясным закускам,
 летним салатам, также приятно само по себе.

380/2750
 2017 Пасифико Сур. Шардоне Резерва. Долина
 Касабланка, Чили. (Шардоне) /100 мл/0,75 л/
Pacifico Sur. Chardonnay Reserva, Casablanca Valley DO, Chile. (Chardonnay)
 Очень освежающее, чистое, фруктовое вино с отличным балансом, мягкой
 маслянистой структурой и долгим элегантным послевкусием. Выдержка в дубе в
 течение 6 месяцев. Красивый светло-золотой цвет с зелеными тонами. Комплексный
 букет с пышными оттенками тропических фруктов (банан, персик, манго) и мягкими
 сливочными и ванильными тонами. Рекомендуется к овощным салатам, блюдам из
 морепродуктов, рыбным блюдам (жареная или запеченная рыба).

420/3100
 2018 Клиавотер Коув. Мальборо,
 Новая Зеландия. (Совиньон Блан) /100 мл/0,75 л/
Clearwater Cove. Marlborough, New Zealand. (Sauvignon Blanc)
 Виноград с отдельных участков долин Вайрау и Ауотер соединяется вместе для
 создания вина, наполненного сортовыми характеристиками, балансом и
 элегантностью. Виноград собирается и винифицируется по отдельности с
 последующей холодной ферментацией в течение 4 недель. Ароматика прямая со
 свежими нотами маракуйи и грейпфрута. Приятная сладость и свежесть сочетаются с
 экспрессивностью сортовых характеристик. Вино станет прекрасным
 сопровождением к морепродуктам на гриле, особенно к королевским креветкам или
 просто к легким закускам.

БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE



2017 Легарис. Руэда, Испания.

430/3200

(Вердехо) /100 мл/0,75 л/

Legaris. Rueda DO, Spain. (Verdejo)

Вино светло золотистого цвета с зелёными тонами молодого яблока. Во вкусе доминируют ноты белой смородины и молодого крыжовника с лёгкой горчинкой и длительным лаймовым послевкусием. Вино выдерживалось в чанах из нержавеющей стали. Виноград сорта Вердехо со старых лоз придаёт вину насыщенный аромат белых фруктов с нотками цитрусовых (лимон) и скошенной травы, хрустящую свежесть и цветочную элегантность. Рекомендуется к сырам, свежим овощам, пасте, морепродуктам, рыбным блюдам.

Хихви Квеври. Палавани.

460/3350

Кахетия, Грузия. (Хихви) /100 мл/0,75 л/

Khikhvi Kvevri. Palavani. Kakheti, Georgia. (Khikhvi)

Вино обладает насыщенным янтарным цветом, богатым ароматом с нотами персика и абрикоса. Во вкусе насыщенное, маслянистое с тонами персика и сухофруктов. Вино выдержано не менее 6 месяцев в кеври - традиционном кахетинском огромном глиняном кувшине. Прекрасно сочетается с выдержанными сырами, блюдами из жаренной свинины, баранины или телятины.

2017 Суттер. Классик Вайнфиртель.

480/3500

Вайнфиртель, Нижняя Австрия. (Грюнер Вельтлинер) /100 мл/0,75 л/

Sutter. Klassik Weinviertel, Weinviertel DAC, Niederösterreich, Austria.

(Grüner Veltliner)

Классическая ферментация в чанах из нержавеющей стали с контролируемой температурой и выдержкой на осадке, что позволяет сохранить свежесть и характер терруара. Отличается пикантным ароматом белого перца с нотами цитрусовых. В сочном и чистом фруктовом вкусе чувствуются характерные пряные ноты. Прекрасно подойдет в качестве аперитива, хорошо сочетается с томлеными, тушеными и паровыми мясными блюдами.

Полусухое / Semidry

2018 Павао. Эсколья. Винью Верде,

220/1550

Португалия. (Аринту, Лоурейру, Тражадура) /100 мл/0,75 л/

Pavão. Escolha. Vinho Verde DOC, Portugal. (Arinto, Loureiro, Trajadura)

Вино светло-соломенного цвета из винограда сорта Аринту 40%, Лоурейру 30%, Тражадура 30%. В насыщенном аромате ноты цитрусовых, зеленых яблок и спелых персиков. Во вкусе фруктовое, отлично сбалансированное, с легкой кислотностью, свежее, с оттенками зеленых яблок, спелых персиков, апельсинов и мандаринов. Прекрасно подойдет к дарам моря, легким закускам и блюдам, хорошо как аперитив.

2018 Баттерфляй Ридж.

230/1650

Рислинг-Гевюрцтраминер. Австралия.

(Рислинг, Гевюрцтраминер) /100 мл/0,75 л/

Butterfly Ridge. Riesling/Gewurztraminer. South Australia GI. Australia.

(Riesling, Gewurztraminer)

Вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми тонами. Цветочные ароматы переплетается с пряными нотами лепестков розы и специй. Вкус свежий, с длительным цитрусовым послевкусием. Рекомендуется к острым рыбным блюдам восточной кухни, морепродуктам, овощным салатам.

БЕЛОЕ ВИНО / WHITE WINE



2018 Домен Сен-Лан. Гро Мансан.

390/2800

Кот де Гасконь, Франция. (Гро Мансан) /100 мл/0,75 л/

Domain Saint-Lannes. Gros-Manseng. Côtes de Gascogne AOC, France.
(Gros-Manseng)

Вино очаровывает своим роскошным фруктовым ароматом с тонами персиков, меда, цветов и специй. В насыщенном сбалансированном вкусе чувствуются ноты экзотических фруктов и цитрусовых. Идеально сочетается с восточной кухней.

2017 Анна де Лавейс. Эльзас Коллексьон.

500/3550

Гевюрцтраминер. Эльзас, Франция. (Гевюрцтраминер) /100 мл/0,75 л/

Anne de Laweiss. Alsace Collection. Gewurztraminer. Alsace AOC, France.
(Gewurztraminer)

Вино необыкновенно изысканное, энергичное, живое, с тонким цветочным ароматом и нотками минералов. Отлично сопровождает рыбные блюда, салаты.

Полусладкое / Semisweet

Алазанская долина. Палавани.

210/1500

Кахетия, Грузия. (Ркацители) /100 мл/0,75 л/

Alazani Valley. Palavani. Kakheti, Georgia. (Rkatsiteli)

Легкое летнее вино соломенного цвета с золотистым блеском, в аромате и вкусе присутствуют ноты спелой груши и цитрусовых. Вино обладает хорошим балансом сладости и кислотности. Отлично подойдет к салатам, блюдам из рыбы, пасте с морепродуктами.

2018 Ладорье. Бордо Муалё. Бордо, Франция.

240/1700

(Семильон, Совиньон Блан, Мюскадель) /100 мл/0,75 л/

Ladorier. Bordeaux Moelleux. Bordeaux AOC, France. (Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)

Оттенки меда и засахаренных фруктов в аромате, бархатистая структура и освежающая кислотность делают это вино из Бордо отличным аперитивом или сопровождением к десертам.

2015 Фольс. Айлер Рислинг Файнхерб.

470/3400

Айлер, Мозель, Германия. (Рислинг) /100 мл/0,75 л/

Vols. Ayler feinherb Riesling. Ayler, Mosel, Germany. (Riesling)

Вино из винограда сорта Рислинг, выращенного на знаменитых виноградниках Штайдтберг, Рауберг и Зонненберг в Айлере на крутых склонах региона Мозель долины Саар. Синие и красные сланцевые почвы обеспечивают винам минеральный характер и фруктовый вкус с солоноватыми оттенками. Брожение на натуральных дрожжах производят в дубовых бочках, вина не фильтруются для того чтобы подчеркнуть все особенности терруара. Для вин VOLS характерен яркий минеральный стиль, аромат персиков, белых цветов, цитрусовых и трав. Хрустящая свежесть прекрасно сбалансирована нотами остаточного сахара. Вино послужит великолепным аперитивом, а также прекрасно сочетается с дарами моря, блюдами из телятины и салатами.



2018 Курикано Розе Сира. Центральная Долина, Чили. 200/1400

Сухое. (Шираз (Сира)) /0,75 л./

Curicano Rose Syran. Central Valley DO, Chile. Dry. (Syrah)

Легкий клубничный аромат вина подчеркивается нежным розовым цветом. Во вкусе присутствуют ноты клубники и ежевики.

Вино станет прекрасной парой к фруктовым салатам и легким десертам.

2018 Павао Росадо. Винью Верде, Португалия. 220/1550

Полусухое. (Эшпадейру, Амарал, Боррасал, Виньяу) /100 мл/0,75 л/

Pavão Rosado. Vinho Verde DOC, Portugal. Semi dry.

(Espadeiro, Amaral, Borracal, Vinhao)

Вино красивого розового цвета с живыми бликами. В аромате тона цитрусовых, малины и клубники. Во вкусе мягкое, округлое, хорошо сбалансированное, с деликатной кислотностью, нотами клубники и приятным послевкусием. Прекрасно подойдет к дарам моря, легким закускам и блюдам, хорошо как аперитив. Идеально на каждый день.

2018 Бардолино Кьяретто. Болла. 250/1750

Венето, Италия. Сухое. (Корвина, Рондинелла, Молинара, Россиньола) /0,75 л./

Bardolino Chiaretto. Bolla. Veneto DOC, Italy. Dry.

(Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignolla)

Проявляет свежий аромат с нотами трав и варенья из мараскиновой вишни. Во вкусе умеренно сухое, округлое, легко пьющееся. Прекрасно сопровождает овощные и рыбные закуски, пасту, рыбные блюда.

2018 Элизис. Роз д'Анжу. Долина Луары, Франция. 270/1950

Полусладкое. (Гролло) /100 мл/0,75 л/

Elysis. Rosé d'Anjou. Anjou AOC, Val de Loire, France. Semisweet. (Grolleau)

Вино произведено из винограда сорта Гролло, выращенного в Долине реки Луары. Обладает ароматом свежих ягод (малины, вишни, красной смородины), дополненным пряными нотами. Приятное, сбалансированное вино с хорошей структурой и ягодным послевкусием. Рекомендуется подавать в качестве аперитива, также к рыбным блюдам, пастам, свежим сырам и десертам.

2017 Боревуар. М. Шапутье. Тавель, 4400

Долина Роны, Франция. Сухое. (Гренаш) /0,75 л/

Beaurevoir. M.Chapoutier. Tavel AOC, Vallée du Rhone, France. Dry.

(Grenache)

Розовое вино из винограда сорта Гренаш, выращенного на винограднике Тавель в южной части Долины Роны. Признается "королем" розовых вин. Обладает сбалансированным ароматом с нотами спелых красных фруктов, таких как вишня и гранат. Вкус округлый, гладкий, мощный, с оттенками красных фруктов и длительным послевкусием. Вино прекрасно подходит для фуршета, сочетается с блюдами восточной кухни.



Сухое / Dry

Италия / Italy



2018 Неро д'Авола. Боккантино.

220/1550

Сицилия. (Неро д'Авола) /100 мл/0,75 л/

Nero D'Avola. Boccantino. Sicilia DOC. (Nero D'Avola)

Вино очаровывает своим энергичным, устойчивым ароматом с тонами спелой вишни, гармоничным вкусом и хорошо сбалансированными спелыми танинами. Это яркое и насыщенное вино хорошо подойдет для любого случая и станет отличным сопровождением к мясным блюдам.

2015 Кьянти Ризерва. Палаццо Нобиле.

270/1950

Тоскана. (Санджовезе, Канайоло, Треббьяно) /100 мл/0,75 л/

*Chianti Riserva. Palazzo Nobile. Chianti DOCG, Toscana.**(Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano)*

Вино насыщенного рубиново-красного цвета, с ароматом тёмных ягод, «пьяной вишни» и древесных нот. Вино хорошо сбалансировано и с лёгкими танинами. Рекомендуется к мясным блюдам: жаркое, гриль.

2015 Монтепульчано д'Абруццо Ризерва.

340/2450

Боккантино. Абруццо. (Монтепульчано) /100 мл/0,75 л/

Montepulciano d'Abruzzo Riserva. Boccantino. Abruzzo DOC. (Montepulciano)

Вино обладает глубоким рубиново-красным цветом с фиолетовыми бликами и интенсивным, устойчивым фруктовым ароматом. Это насыщенное, плотное вино с хорошо сбалансированными танинами максимально раскрывается и демонстрирует свои лучшие качества в сочетании с жареным мясом или блюдами из красного мяса на гриле.

2017 Вальполичелла. Палаццо Нобиле. Венето.

400/2900

(Корвина, Рондинелла, Молинара) /100 мл/0,75 л/

*Valpolicella. Palazzo Nobile. Valpolicella DOC, Veneto.**(Corvina, Rondinella, Molinara)*

Вино обладает цветом бледного рубина с фиолетовыми тонами. У вина сложный букет цветочных ароматов и спелых красных ягод. Вкус свежий и гармоничный с ягодным (вишня, клюква) послевкусием. Рекомендуется к различным мясным закускам, жареному мясу, сырам.

2015 Кьянти Классико. Джеографико. Тоскана.

450/3250

(Санджовезе, Канайоло) /100 мл/0,75 л/

*Chianti Classico. Geografico. Chianti Classico DOCG, Toscana.**(Sangiovese, Canaiolo)*

Выдержано 12 месяцев в дубовых бочках (10% новых) и в бутылках (2 мес). Сложный букет, хорошо узнаваемый для вин Кьянти, наполнен нотками фиалки, ванили и ириса. Вино имеет полный, сухой вкус, насыщенный и хорошо структурированный, элегантный, отличный баланс. Послевкусие продолжительное, нежное, с нюансами малины и миндаля. Вино отлично подходит к телятине, дичи, пасте, зрелым сырам.



2017 Дольчетто д'Альба. Брикко дель' Ориоло.

510/3700

Адзелия, Пьемонт. (Дольчетто) /100 мл/0,75 л/

Dolcetto d'Alba. Bricco dell'Oriolo. Azelia. Piemonte DOC. (Dolcetto)

Вино из винограда сорта Дольчетто с отдельного виноградника Брикко дель'Ориоло (2,1 га). Возраст лоз 45 лет. Выдерживается исключительно в стали, чтобы подчеркнуть привлекательную свежесть вина. Цвет интенсивный рубиновый. В аромате вино изобилует нотами красных ягод, ежевики, черники, розы, сладких специй. Во вкусе привлекательная свежесть с насыщенными фруктовыми, цветочными и минеральными тонами, сохраняющимися в долгом послевкусии. Рекомендуется подавать к блюдам из мяса с грибами, к свинине.

2017 Морандина. Вальполичелла



580/4250

Супериоре Рипассо. Пра. Венето.

(Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Оселета) /100 мл/0,75 л/

Morandina. Valpolicella Superiore Ripasso. Pra. Veneto DOC.

(Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)

Вино произведено по традиционной технологии “Рипассо” из винограда, выращенного на винограднике Морандина в области Вальполичелла Супериоре. Философия производителя заключается в применении органических методов возделывания виноградных лоз без применения гербицидов и пестицидов, контроле каждого этапа производства вина и бережного отношения к природе. Вино темно-рубинового цвета с фиолетовыми оттенками. В аромате выступают ягоды свежей темной вишни, пряности и сладкая ваниль. Вино с богатыми танинами, демонстрирует хорошую кислотность. Сочетается с красным мясом и пастой.

2016 Барбера д'Альба. Кашина Бручата.



600/ 4350

Пьемонт. (Барбера) /100 мл/0,75 л/

Barbera d'Alba. Cascina Bruciata. Piemonte DOC. (Barbera)

Вкус вина сбалансированный, обладает фруктовыми нотками, тонами вишни, которые дополнены нюансами шоколада. Послевкусие приятное и продолжительное. Ароматический букет вина сложный и богатый, изобилует тонами спелых фруктов, а также нюансами табака. Философия производителя заключается в применении органических методов возделывания виноградных лоз без применения гербицидов и пестицидов, контроле каждого этапа производства вина и бережного отношения к природе. Вино рекомендуется подавать к мясу, дичи и блюдам на гриле.

2015 Зюдтироль Блаубургундер. Фалькенштайн.

5250

Валь Веноста, Альто Адидже. (Пино Нуар) /0,75 л/

Südtirol Blauburgunder. Falkenstein. Val Venosta DOC, Alto Adige. (Pinot Noir)

Вино красного гранатового цвета. В ароматике чувствуются интенсивные ягодные ноты и легкие нюансы поддеска. Во вкусе вино элегантно, богатое, с хорошей структурой и балансом, с яркими фруктово-ягодными оттенками в послевкусии. Ферментация проходит в дубовых бочках с последующей выдержкой в течение 12-24 месяцев во французских барриках и бочках емкостью 228-500л. Выдержка в бутылке перед выходом в продажу 12 месяцев. Рекомендуется подавать к пасте с мясным соусом, к мясу на гриле и выдержанным сырам. Хозяйство “Грациано Пра” имеет одну звезду в ведущем итальянском винном гиде Vini d'Italia Gambero Rosso, это означает, что винодельческое хозяйство более 10 раз получало наивысшую награду – 3 бокала (Tre Bicchieri).



- производитель гарантирует, что сырье для вина выращено без применения пестицидов, удобрений и химикатов, в процессе производства использованы только натуральные компоненты.

Год урожая может варьироваться. Пожалуйста, уточняйте у официанта.

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.



2013 Барбареско. Кашина Бручата.

Пьемонт. (Неббиоло) /0,75 л/



6900

Barbaresco Cascina Bruciata, Piemonte, Barbaresco DOCG. (Nebbiolo)

Вино темно-рубинового цвета с гранатовыми оттенками, произведено из винограда сорта Неббиоло в окрестностях Барбареско, область Ланге. Вино обладает гармоничным и сложным вкусом с тонами кофе мокко и темных ягод. Аромат вина наполнен тонами черешни, сухоцветов и чабреца. Философия производителя заключается в применении органических методов возделывания виноградных лоз без применения гербицидов и пестицидов, контроле каждого этапа производства вина и бережного отношения к природе. Вино служит прекрасным дижестивом, отлично сочетается с мясом-гриль и дичью.

2014 Бароло. Адзелия. Бароло, Пьемонт. (Неббиоло) /0,75 л/

7700

Barolo. Azelia. Barolo DOCG, Piemonte. (Nebbiolo)

Сорт винограда - Неббиоло из винодельческой зоны Кастильоне Фаллетто и Серралунга д'Альба, парцел площадью 5,1 га. Возраст лоз: 45 лет. Выдерживается в больших бочках 24 месяца. Зачастую к данному кюве добавляется виноград, предназначенный для Бароло Ризерва, если в тот год Бароло Ризерва не выпускается. Вино глубоко рубинового цвета. В аромате чувствуются сладкие ноты вишни, черной смородины и лакрицы. Вкус - комплексный, изящный и элегантный в то же время, приятные интегрированные танины. Объем производства всего 26 400 бутылок в год. Прекрасно сочетается с любыми видами мяса, на гриле или тушеным, с твердыми сырами.

2013 Амароне делла Вальполичелла. Пра. Венето.

(Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Оселета) /0,75 л/



8250

Amarone della Valpolicella. Pra. Amarone della Valpolicella DOCG, Veneto. (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)

Произведено по традиционной технологии "Амароне" в области Вальполичелла. Вино глубокого фиолетового цвета. Обладает выразительным ароматом с нотками вишни, сливы, черных ягод, шоколада и специй. Вкус мягкий, полный, с нотами красных фруктов, пряными нюансами, сбалансированной кислотностью и продолжительным послевкусием. Философия производителя заключается в применении органических методов возделывания виноградных лоз без применения гербицидов и пестицидов, контроле каждого этапа производства вина и бережного отношения к природе. Лучше всего это вино гармонирует с блюдами из красного мяса.



- производитель гарантирует, что сырье для вина выращено без применения пестицидов, удобрений и химикатов, в процессе производства использованы только натуральные компоненты.



Испания / Spain



2017 Конде Отинано Тинто.

200/1450

Наварра. (Темпранильо) /100 мл/0,75 л/

Conde Otinano Tinto. Navarra DO. (Tempranillo)

Яркий тёмно вишнёвый цвет с фиолетовыми бликами. Комплексный, насыщенный фруктовый аромат, «теплый», приятный сбалансированный вкус с мягкими танинами. Рекомендуется сочетать с твердыми сырами и нетяжелыми мясными блюдами.

2013 Сансегре Крианса. Риоха.

270/1950

(Темпранильо, Гарнача Тинта) /100 мл/0,75 л/

Sansegre Crianza. Rioja DOC. (Tempranillo, Garnacha Tinta)

Выдержка 1 год в бочках из французского и американского дуба, затем выдержка 1 год в бутылке. Рубиново-красный цвет с малиновыми бликами. Фруктовый аромат с тонами специй, энергичный, яркий вкус, зрелые танины и длительное фруктовое послевкусие. Рекомендуется сочетать мясными блюдами, особенно хорошо подходит к жаркому.

2017 Воль д'Анима де Раймат Тинто.

440/3200

Костерс дель Сегре, Каталония.

(Каберне Совиньон, Темпранильо, Сира) /100 мл/0,75 л/

Vol d'Anima de Raimat Tinto. Costers del Segre DO, Catalonia. (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah)

Вино насыщенного рубинового цвета с пурпурными оттенками, в ярком аромате угадываются тона черешни, граната, смолистые бальзамные нотки, черная лакрица и какао. Во вкусе вино демонстрирует хорошую структуру и сладкие танины, послевкусие продолжительное и сочное. Прекрасно подойдет к мясной тарелке, холодным мясным закускам, сырам средней выдержки.

2017 Кло Жебра. Приорат, Каталония.

470/3400

(Гарнача Тинта, Масуэло, Мерло, Каберне Совиньон, Сира) /100 мл/0,75 л/

*Clos Gebrat. Priorat DOC, Catalonia.**(Garnacha Tinta, Mazuelo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)*

Винодельня находится в самом сердце Приората — в деревне Гратальопс — расположенном к юго-востоку от Барселоны в провинции Таррагона. Виноградники располагаются на высотах от 200м до 1000м над уровнем моря. Большая часть виноградников «Виникола дель Приорат» состоит из старых лоз (возрастом более 60 лет) с естественно низкой урожайностью (порядка 1 кг ягод с лозы) и высоким уровнем качества винограда, что находит свое отражение в стиле вин, выпускаемых под маркой «Кло Жебра» (Clos Gebrat). Вино непроницаемо-вишневого цвета. В теплом роскошном аромате этого мощного концентрированного вина черная смородина и черника с минеральными нотками. Яркое полнотелое запоминающееся вино с невероятно долгим послевкусием. Хорошо подходит к копченостям, пасте, птице и сырам.



2013 Маркес д'Абадиа Резерва. Риоха.

510/3700

(Темпранильо, Гарнача Тинта, Грасиано) /100 мл/0,75 л/

Marques de Abadia Reserva, Rioja DOC.

(Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano)

Выдержка 1 год в бочках из французского дуба, затем выдержка 2 года в бутылке. Глубокий, плотный, темно-рубиновый цвет с чернильными бликами. Насыщенный, мощный аромат с нотами спелых ягод, чернослива, ванили, джема, табачного листа и тёмного шоколада. Вкус округлый, очень ягодный, с мягкими танинами, хорошей структурой и с длительным послевкусием. Рекомендуется сочетать с вяленым мясом и колбасами, мясом, приготовленным на гриле, твердыми сырами.

2016 Скала Деи. Приорат. (Гарнача) /0,75 л/

4450

Scala Dei. Priorat DOQ. (Garnacha)

Вино из винограда сорта Гарнача, выращенного в регионе Приорат, Испания. Возраст лоз 15-25 лет. Выдержка во французском (80%) и американском (20%) дубе в течение 12 месяцев, а затем 12 месяцев в бутылке. Вино насыщенного рубинового цвета с чернильными оттенками. В аромате дикая клубника, ежевика, цветочные нюансы лесной фиалки переплетаются с теплым ароматом специй и жареных нот. Во вкусе - мощное, с бархатными танинами и долгим минеральным послевкусием. Прекрасно подойдет к блюдам из дичи, баранины и выдержанным сырам.

2011 Легарис Ризерва. Рибера дель Дуэро.

6650

(Тинто Фино) /0,75 л/

Legaris Reserva, Ribera del Duero DO. (Tinto Fino)

Выдержка не менее 3-х лет, из которых 14 месяцев в бочках из французского дуба. Рекомендуется декантировать. Цвет глубокий бордовый с тёмно-вишнёвым оттенком. Сложный букет включает ароматы красных ягод, обжаренных гренков, пряные ароматы пиона, смолы, древесины, специй и кофейных нот. Вкус комплексный, насыщенный, с хорошо структурированными танинами и мягкой кислотностью спелой вишни в послевкусии. Подаётся к вяленому мясу, сырам, дичи, и мясу, приготовленному на открытом огне.



Франция / France



2017 Шато Сен Понс. Кото дю Лангедок, **230/1600**

Лангедок-Руссильон. (Гренаш, Мурведр, Сенсо) /100 мл/0,75 л/

Chateau Saint-Pons. Coteaux du Languedoc AOC, Languedoc-Roussillon.

(Grenache, Mourvèdre, Cinsault)

В аромате присутствуют красные фрукты с нотками малины. Энергичное, полнотелое вино с хорошей структурой и приятными танинами. Хорошо в сочетании с мясом под соусом, дичью и другими мясными блюдами.

2016 Кот-дю-Руссильон Виляж. М.Шапутье, **240/1700**

Кот дю Руссильон Виляж, Лангедок-Руссильон.

(Сира, Гренаш, Кариньян) /100 мл/0,75 л/

Cotes-du-Roussillon Villages. M.Chapoutier. Cotes-du-Roussillon Villages

AOC, Languedoc-Roussillon. (Syrah, Grenache, Carignan)

Вино отличается насыщенным гранатовым цветом и ароматом черной вишни и пряностей. В теплом вкусе чувствуется хорошая структура и характер терруара.

Рекомендуется к мясным блюдам на гриле, а также – с травами, к мясному ассорти и выдержанным сырам.

2017 Ле Пейрад. Домен Сен-Лан. **280/1950**

Кот де Гасконь, Арманьяк. (Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Таннат) /100 мл/0,75 л/

Les Peyrades. Domain Saint-Lannes. Cotes de Gascogne IGT, Armagnac.

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat)

Вино очаровывает своим ароматом фруктов, специй, мягкими танинами и прекрасным балансом. Идеально сочетается с жареным мясом и дичью на гриле.

2017 Ле Винь де Била-О. Кот-дю-Руссильон **400/2900**

Виляж, Лангедок-Руссильон. (Сира, Гренаш, Кариньян) /100 мл/0,75 л/

Les Vignes de Bila-Haut. Cotes-du-Roussillon Village AOC, Languedoc-

Roussillon. (Syrah, Grenache, Carignan)

Вино входит в топ-100 Wine Spectator. Отличается насыщенным гранатовым цветом и ароматом черной вишни и пряностей. В теплом вкусе чувствуется хорошая структура и характер терруара. Рекомендуется к мясным блюдам на гриле, а также в с травами, к мясному ассорти и выдержанным сырам.

2015 Шато Ле Монж. Медок, Бордо. **440/3200**

(Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран) /100 мл/0,75 л/

Chateau Le Monge. Medoc AOC, Bordeaux.

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

Особенности производства - традиционная винификация в емкостях из нержавеющей стали. Вино отличается насыщенным цветом и свежим фруктовым ароматом черной вишни, малины, корицы и ванили. В мягком и сбалансированном вкусе чувствуется бархатистые танины, ноты ягод и пряностей. Хорошо сочетается с уткой, стейками и сырами.



2016 Шато Маркиза Ла Перуз. Бордо Сюпериор.
(Мерло) /100 мл/0,75 л/



470/3450

Chateau Marquisat La Perouse. Bordeaux Superieur AOC. (Merlot)

Вино из винограда сорта Мерло, выращенного по биодинамическому методу на участке с самыми старыми лозами замка в районе города Берсон (Бордо, Франция). В вине нет никаких химических добавок. Для стабилизации во время розлива применяется натуральная сера вулканического происхождения. Вино частично (20%) выдержано в дубовых бочках в течение 12 месяцев. Вино глубокого красного оттенка, с ароматами густолиственной растительности и зелени. Во вкусе чистое, восхитительно гибкое, маслянистое, постепенно развивающееся хрустящее фруктовое послевкусие. Идеально сочетается с красным мясом, колбасными изделиями, стейками и сырами.

2012 Шато де Кароль. Грав, Бордо.

520/3800

(Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран) /100 мл/0,75 л/

Chateau de Carolle Graves, Graves AOC, Bordeaux.

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)

Имеет великолепный насыщенный ягодный аромат ежевики, чёрной смородины и пряностей. Вкус округлый, полный с умеренными сбалансированными танинами. Рекомендуется к говядине, ягнятине, баранине и пикантным сырам.

2017 Флэри Тренель. Божоле, Бургундия. (Гамэ) /0,75 л/

550/4000

Fleurie Trenel. Beaujolais AOC, Bourgogne. (Gamay)

Это вино рождается на виноградниках, где возраст лоз достигает 60 лет, в регионе Божоле между коммунами Мулен а Ван и Ширубль. Мацерация длится 8-10 дней, а выдержка происходит в старых больших бочках в течение 4-5 месяцев. Это вино не фильтруют перед бутелированием, что обеспечивает многогранность вкуса. Цвет этого вина – глубокий рубиновый, с фиолетовыми отблесками. Аромат богат цветочными оттенками и напоминает фиалки. Вкус сбалансированный и хорошо структурированный. Это вино послужит превосходной парой блюдам из ягненка, птицы или белого мяса.

2013 Шато Ла Крюа Фурней. Сент-Эмильон

4500

Гран Крю АОС, Бордо. (Мерло, Каберне Совиньон) /0,75 л/

Chateau La Croix Fourney. St.-Emillion Grand Cru AOC, Bordeaux.

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Узнаваемы ароматы вишни, сливы, черники, фиалки. Вкус ровный, сбалансированный с ягодными нотами и мягкими танинами. Рекомендуется к дичи, мясу на гриле, сырам.

2014 Шато Ламот-Сиссак. Крю Буржуа. О-Медок,

4600

Бордо. (Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо, Каберне Фран) /0,75 л/

Château Lamothe-Cissac. Cru Bourgeois. Haut-Médoc AOC, Bordeaux.

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)

Средний возраст лозы - 30 лет. 18 месяцев выдерживается в дубовой бочке. Широкий спектр ароматов черной смородины, засахаренных фруктов с оттенками специй и ванили. С выдержкой в вине развиваются сложные ароматы кожи, подлеска и жареных орешков. Хорошо сбалансированный вкус с шелковистыми танинами и очень деликатным послевкусием. Идеально к баранине, стейкам, сырам.



- производитель гарантирует, что сырье для вина выращено без применения пестицидов, удобрений и химикатов, в процессе производства использованы только натуральные компоненты.



2014 Пернан-Вержелес. Домен Дудэ.

6550

Кот де Бон, Бургундия. (Пино Нуар) /0,75 л/

Pernand-Vergelesses. Domaine Doudet. Pernand-Vergelesses AOC, Cote de Beaune, Bourgogne. (Pinot Noir)

Натуральное вино высшего качества. Выдержано 18 месяцев в дубовых бочках (1/3 новых). Тонкий букет раскрывает выразительные ароматы красных и черных ягод: вишни, малины, ежевики. В сложном, элегантном вкусе чувствуются ноты специй, подлеска и бархатистые танины. Хорошо сочетается с телятиной, птицей, свинойной.

2014 Шато Кирван. Гран Крю Классе. Марго, Бордо.

8750

(Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо) /0,75 л/

Château Kirwan. Grand Cru Classe. Margaux AOC, Bordeaux.

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)

Это вино покорило вас своей молодостью и свежестью сегодня, очарует вас завтра и порадует вкусовыми изменениями с течением времени. Выдержка в дубовых бочках около 14 месяцев. Цвет насыщенный рубиновый яркий. В аромате – красные и черные ягоды и фрукты: вишня, кассис, черника, нюансы специй и ванили. Во вкусе мягкое и округлое, танины едва уловимы, кислотность прекрасно сбалансирована сладостью. В послевкусии появляются ноты спелой вишни, корочки хлеба. Вино отлично сочетается с блюдами из дичи и птицы, с мясом на гриле, мясными закусками и сырами.

2015 Поммар. Дудэ-Ноден.

9450

Кот де Бон, Бургундия. (Пино Нуар) /0,75 л/

Pommard. Doudet-Naudin. Pommard AOC, Cote de Beaune, Bourgogne.

(Pinot Noir)

Уникальный участок Кло дю Руа категории Премье Крю в области Кот де Бон в Бургундии. Мергелистый известняк, известковая глина. Ручной сбор. Выдержано 14 месяцев в дубовых бочках (20 % новых). Тонкий и нежный букет раскрывает ароматы подлеска и зрелых фруктов. Во вкусе чувствуются ноты специй и бархатистые танины. Хорошо сочетается с птицей, бараниной, говядиной, выдержанными сырами.

2014 Шато д'Армаяк. Гран Крю Классе.

12100

Пойяк, Бордо. (Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо) /0,75 л/

Château d'Armailhac. Grand Cru Classe. Pauillac AOC, Bordeaux.

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc)

В благородном аромате вина доминируют оттенки спелой вишни с нотами поджаренных тостов. Полнотелое вино обладает мощным вкусом с бархатистыми танинами, оттенками фруктов, ванили, обжаренного кофе и орехов. Идеально к рибайю, утке.



Другие страны / Other country

2017 Торнберрис Зинфандель. Калифорния, США. **210/1500**

(Зинфандель) /100 мл/0,75 л/

Tornberries Zinfandel. California, USA. (Zinfandel)

Цвет вина имеет насыщенный рубиновый цвет. Аромат с фруктовыми тонами, нюансами пряностей и ванильными оттенками. Вкус сбалансированный, с приятной кислотностью с тонами вишни, оттенками ванили, дуба, малины. Хорошо как апперитив. Идеально сочетается с жареной говядиной, уткой.

2015 Перпл Хирон Пинотаж. **210/1500**

Западный Кейп, ЮАР. (Пинотаж) /100 мл/0,75 л/

Purple Heron Pinotage. Western Cape, Republic of South Africa. (Pinotage)

Красное вино из винограда пинотаж – флагман южноафриканского виноделия. Этот сорт был создан в 1925 году университетским профессором из Стелленбоша Абрахамом Перольдом в результате успешного скрещивания пино нуара и сенсо (эрмитажа). Отсюда и причудливое название гибрида, и его противоречивый характер. Первое вино из него было изготовлено только в 1941 году. В аромате Pinotage преобладают ноты черных и красных ягод, вишни, чернослива, запеченных фруктов, специй, банановой кожуры. Гармонирует с мясными блюдами, сырами и десертами.

Мукузани. Палавани. Кахетия, Грузия. **220/1550**

(Саперави) /100 мл/0,75 л/

Mukuzani. Palavani. Kakheti, Georgia. (Saperavi)

Вино темно-рубинового цвета с насыщенным ароматом вишни, ежевики и нюансами дуба. Яркий, сочный вкус красных ягод с оттенками ванили. Прекрасно сочетается с мясными блюдами и молодыми сырами.

2018 Пасифико Сур. Каберне Совиньон. **250/1750**

Центральная Долина, Чили. (Каберне Совиньон) /100 мл/0,75 л/

Pacifico Sur. Cabernet Sauvignon. Central Valley DO, Chile.

(Cabernet Sauvignon)

Вино имеет интенсивный рубиново-красный цвет. Аромат насыщенный, плотный, с яркими ягодными джемовыми нотами (чёрная смородина, ежевика). Вкус округлый, с ягодными нотами и мягкими, слегка сладковатыми, сбалансированными танинами. Рекомендуется к мясным холодным закускам, блюдам из мяса (свинина, говядина), дичи.

Саперави Квеври. Палавани. Кахети, Грузия. **450/3200**

(Саперави) /100 мл/0,75 л/

Saperavi Kvevri. Palavani. Kakheti, Georgia. (Saperavi)

Вино насыщенного рубинового цвета, в аромате преобладают оттенки вишни, ежевики и черники. Во вкусе приятная сухость гармонирует с ягодными тонами. Вино выдержано не менее 6 месяцев в квеври – традиционном кахетинском огромном глиняном кувшине. Идеально подходит к пряным мясным блюдам, выдержанным сырам.



Полухое / Semidry

Пиросмани. Палавани. Кахети, Грузия.

220/1550

(Саперави) /100 мл/0,75 л/

Pirosmani. Palavani. Kakheti, Georgia. (Saperavi)

Вино темно-рубинового цвета, в аромате доминируют ноты вишни и лесных ягод. Вкус мягкий с приятным послевкусием. Сочетается с десертами и фруктами.

2017 Баттерфляй Ридж Каберне-Мерло. Австралия.

230/1650

(Каберне Совиньон, Мерло) /100 мл/0,75 л/

Butterfly Ridge Cabernet – Merlot. South Australia GI.

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

Вино тёмно-красного цвета с фиолетовыми тонами. В аромате сочетание чёрных ягод и сладкого фруктового десерта. Во вкусе угадываются ягоды вишни, шелковицы и сливы. Вино с мягкими танинами и приятным ягодным послевкусием. Рекомендуется к горячим мясным блюдам.

2017 Пино Нуар Дудэ-Ноден.

410/2950

Лангедок-Руссильон, Франция. (Пино Нуар) /100 мл/0,75 л/

Pinot Noir. Doudet-Naudin. Languedoc-Roussillon VDF, France.

(Pino Noir)

Ферментация при температурном контроле в емкостях из нержавеющей стали. Непродолжительная выдержка в бочках для придания округлости и оттенков ванили. Яркий букет раскрывает ароматы вишни, черной смородины, ежевики. В гармоничном и свежем вкусе чувствуются ноты фруктов и черных ягод. Хорошо сочетается с блюдами из белого и красного мяса с сырами.

2017 Примитиво Саленто Ривера. Апулия, Италия.

430/3100

(Примитиво) /100 мл/0,75 л/

PRIMITIVO Salento Rivera, Apulia, Italy. (Primitivo)

Вино густого рубинового цвета с фиолетовыми нюансами. Свежий фруктовый букет с оттенками дикой ежевики. Во рту демонстрирует удивительно сочный фруктовый вкус. Подойдет к жареному мясу со специями и сырам.

Полусладкое / Semisweet

Алазанская долина. Палавани. Кахети, Грузия.

210/1500

(Саперави) /100 мл/0,75 л/

Alazanskaya valley. Palavani. Kakheti, Georgia. (Saperavi)

Вино рубинового цвета, с ароматом спелых ягод: вишни, ежевики. Вкус сочный, ягодный с приятной сладостью. Прекрасно сочетается с мясными закусками, вяленым окороком и сырным ассорти.

Киндзмараули. Палавани. Кахети, Грузия.

270/1950

(Саперави) /100 мл/0,75 л/

Kindzmarauli. Palavani. Kakheti, Georgia. (Saperavi)

Вино рубинового цвета, с ароматом вишни, малины, с нюансами черной смородины. Вкус насыщенный с тонами вишневого джема. Сочетается с мясными закусками, молодыми сырами, фруктовыми десертами.

Хванчкара. Палавани. Рача, Грузия.

3900

(Александраули, Муджуретули) /0,75 л/

Khvanchkara. Palavani. Racha, Georgia. (Alexandrouli, Mudjuretuli)

Вино светло-рубинового цвета, с ароматом розы, малины и оттенками клубничного джема. Прекрасно сочетается с мясными закусками, сырами, фруктами.

Год урожая может варьироваться. Пожалуйста, уточняйте у официанта.

Все цены указаны в рублях с учетом всех налогов.