



**BRAVO
TRADE**

*Вина регионов Бордо и Каор,
февраль 2019*

Crida Cahors Malbec AOP

Крида Каор-Мальбек

** Крида – так изображают крик беркута, редкой и красивой хищной птицы, на одном из французских наречий*

***Категория** - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП*

***Регион** – Каор (около реки Лот – 10 га), Франция*

**винодел Стефан Деренонкур*

***Сорт** – Мальбек*

***Почва** – глина, гравий*

***Тип** - красное сухое*

***Выдержка** – частично в дубе (чтобы ограничить влияние древесины дуба на фруктовые оттенки вкуса)*

***Цвет** - насыщенный рубиновый*

***Вкус и аромат** - богатое насыщенное*

***Гастрономическое сочетание** – мясо, стейки*

***Температура употребления** +16°C ... +18°C*





Edenia Margaux AOP

Эдения Марго АОП

** Эдения означает на иврите восторг, что прекрасно характеризует это шелковистое вино, созданное виноделом Стефаном Деренонкуром на глинисто-гравийных почвах Марго в одном из старейших хозяйств на левом берегу Гаронны*

***Категория** - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП*

***Регион** – Марго, Бордо, Франция*

** Пойяк, Марго, Сент-Эстеф, Сент-Жульен, Мулис - престижные коммунальные АОП внутри О-Медока, в которых производятся исключительно красные вина. Среди них немало знаменитых и очень дорогих. В Марго делают «женственные» вина, чарующие своей элегантностью и округлостью*

***Сорт** – Каберне Совиньон (80%) и Мерло (20%)*

***Почва** – глина, гравий*

***Тип** - красное сухое*

***Выдержка** – 1 год в дубе*

***Цвет** - рубиновый с гранатовым отблеском*

***Вкус и аромат** - соблазнительное, роскошное вино, являющееся отражением терруара*

***Гастрономическое сочетание** - вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса, колбасками гриль, жареным и тушённым мясом, разнообразными пикантными сырами*

***Температура употребления** +16°C ... +18°C*



Aurore de Dauzac Margaux AOP

Аврора де Дозак Марго АОП

** Аврора – второе вино поместья Шато Дозак, обладающего статусом Гран Крю Классе. Виноград с более молодых лоз, но вина сделаны теми же людьми и с соблюдений традиций шато*

***Категория** - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП*

***Регион** – Марго, Бордо, Франция*

** Пойяк, Марго, Сент-Эстеф, Сент-Жульен, Мулис - престижные коммунальные АОР внутри О-Медока, в которых производятся исключительно красные вина. Среди них немало знаменитых и очень дорогих. В Марго делают «женственные» вина, чарующие своей элегантностью и округлостью*

***Сорт** – Каберне Совиньон, Мерло*

***Тип** - красное сухое*

***Выдержка** – 1 год в дубе*

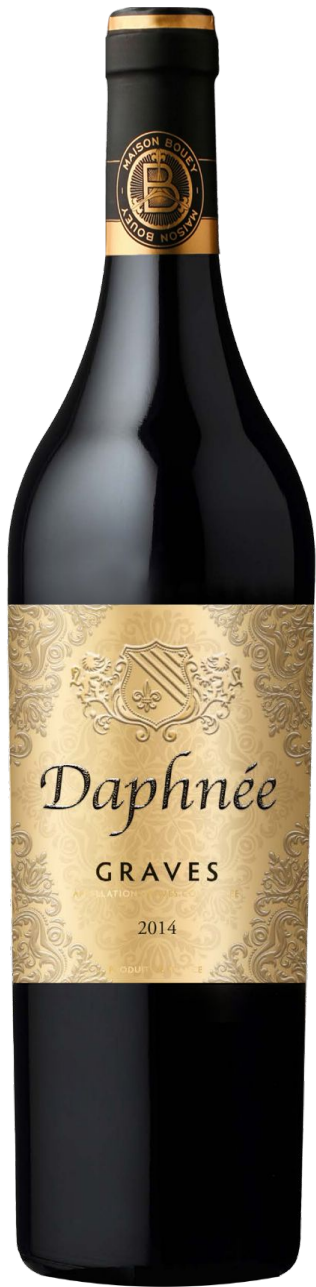
***Цвет** - рубиновый с гранатовым отблеском*

***Вкус и аромат** - элегантное, округлое*

***Гастрономическое сочетание** - прекрасно подойдет к мясу, запеченному на гриле, и жаркому*

***Температура употребления** +16°C ... +18°C*





Daphnée Graves AOP

ДафниГрав АОП

** Дафна – прекрасная греческая наяда, соблазнившая Аполлона.*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – Грав, Бордо, Франция

** в области Грав, к югу от города Бордо, производят белые и красные вина, притом белые – лучшие в бордо. Оригинальный характер винам придает гравийная почва. Гравий обеспечивает отличный дренаж и отлично держит тепло*

Сорт – Мерло, Каберне Совиньон хозяйство 14 га, принадлежит потомку писателя и философа Шарля Монтескье

Тип - красное сухое

Выдержка – 1 год в дубе

Цвет - рубиновый с гранатовым отблеском

Вкус и аромат - элегантное и нежное

Гастрономическое сочетание - вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса

Температура употребления +16°C ... +18°C



Fleur de Pedesclaux Pauillac AOP

Флер де Педескло Пойяк АОП

** второе вино поместья Шато Педескло, обладающего статусом Гран Крю Классе. Виноград с более молодых лоз, но вина сделаны теми же людьми и с соблюдений традиций шато*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – Пойяк, Бордо, Франция

- Пойяк, Марго, Сент-Эстеф, Сент-Жульен, Мулис - престижные коммунальные АОР внутри О-Медока, в которых производятся исключительно красные вина. Среди них немало знаменитых и очень дорогих.*
- Пойяк и Сент-Эстеф часто определяются как мужественные вина, так как они танинные и мощные.*

Сорт – преобладает Мерло, а также Каберне Совиньон, Пти Вердо, Каберне Фран

Почва – гравий с известковой подпочвой

Тип - красное сухое

Выдержка – 16 месяцев в дубе (каждая десятая новая)

Цвет - интенсивный сливовый

Вкус и аромат - нежный с тонкими танинами

Гастрономическое сочетание - вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса

Температура употребления +16°C ... +18°C



Chateau Guillemin La Gaffeliere Saint-Emilion Grand Cru AOP

Шато Гиймен ля Гафельер Гран Крю АОП

**виноградники 14 га*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – Сент-Эмильон, Бордо, Франция

**Правый берег реки Дордонь, область Либурнэ. Основной сорт - Мерло, а также Каберне Фран.*

Вина Сент-Эмильона мягче вин Медока, при этом густые и ароматически богатые.

Классификация Сент-Эмильона (регулярно пересматривается, последний раз в 2012 г.):

Премьер Гран Крю классе А: всего 4 Шато: Chateau Angelus, Chateau Ausone, Chateau Cheval Blanc, Chateau Pavie

Премьер Гран Крю классе В – 14 хозяйств (наше Шато Фижак)

Гран Крю классе (63 хозяйства)

Гран Крю (200 хозяйств)

Сорт – Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мальбек

Тип - красное сухое

Выдержка – 12 месяцев в дубе (каждый год обновляются на 1/3)

Цвет - интенсивный сливовый

Вкус и аромат - нежный с тонкими танинами

Гастрономическое сочетание - вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса

Температура употребления +16°C ... +18°C



Saint-Paul de Dominique Saint-Emilion Grand Cru AOP

Сан-Поль де Доминик Гран Крю АОП

**виноградники 29 га, с одной стороны участок граничит с поместьем Шеваль-Блан, а северная часть примыкает к виноградникам Помроля. Поместье принадлежит семье строительного магната Клемана Файята с 1969 года, основано в 18 веке. Годовое производство – всего 50000 бутылок*

***Категория** - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП*

***Регион** – Сент-Эмильон, Бордо, Франция*

**Правый берег реки Дордонь, область Либурнэ. Основной сорт - Мерло, а также Каберне Фран. Вина Сент-Эмильона мягче вин Медока, при этом густые и ароматически богатые.*

Классификация Сент-Эмильона (регулярно пересматривается, последний раз в 2012 г.):

Премьер Гран Крю классе А: всего 4 Шато: Chateau Angelus, Chateau Ausone, Chateau Cheval Blanc, Chateau Pavie

Премьер Гран Крю классе В – 14 хозяйств (наше Шато Фижак)

Гран Крю классе (63 хозяйства)

Гран Крю (200 хозяйств)

***Сорт** – Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон*

***Тип** - красное сухое*

***Выдержка** – две трети вина 18 месяцев в дубе*

***Цвет** - темно-рубиновый*

***Вкус и аромат** - округлое с тонами ежевики и малины и легкими табачными оттенками в послевкусии*

***Гастрономическое сочетание** - вино идеально сочетается с говядиной, дичью*

Температура употребления

+16°C ... +18°C



Les Charmes de Grand Corbin Saint-Emilion Grand Cru AOP

Ле Шарм Де Гран Корбан Гран Крю АОП

** Это второе вино Шато Гран Корбан, которое производится на маленьком участке в 8 га, где растут 50-летние лозы.*

Годовое производство – всего 58000 бутылок

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – Сент-Эмильон, Бордо, Франция

**Правый берег реки Дордонь, область Либурнэ. Основной сорт - Мерло, а также Каберне Фран.*

Вина Сент-Эмильона мягче вин Медока, при этом густые и ароматически богатые.

Классификация Сент-Эмильона (регулярно пересматривается, последний раз в 2012 г.):

Премьер Гран Крю классе А: всего 4 Шато: Chateau Angelus, Chateau Ausone, Chateau Cheval Blanc, Chateau Pavie

Премьер Гран Крю классе В – 14 хозяйств (наше Шато Фижак)

Гран Крю классе (63 хозяйства)

Гран Крю (200 хозяйств)

Сорт – Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Почва—глина с содержанием железа и диоксида кремния

Тип - красное сухое

Выдержка – частично в чанах, частично в бочках

Цвет - темно-рубиновый

Вкус и аромат - округлое с тонами ежевики и малины и легкими табачными оттенками в послевкусии

Гастрономическое сочетание - вино идеально сочетается с говядиной, дичью

Температура употребления

+16°C ... +18°C





Tour de Ripeau Saint-Emilion Grand Cru AOP

Tур де Рипо Гран Крю АОП

**виноградники 16 га*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – Сент-Эмильон, Бордо, Франция

**Правый берег реки Дордонь, область Либурнэ. Основной сорт - Мерло, а также Каберне Фран.*

Вина Сент-Эмильона мягче вин Медока, при этом густые и ароматически богатые.

Классификация Сент-Эмильона (регулярно пересматривается, последний раз в 2012 г.):

Премьер Гран Крю классе А: всего 4 Шато: Chateau Angelus, Chateau Ausone, Chateau Cheval Blanc, Chateau Pavie

Премьер Гран Крю классе В – 14 хозяйств (наше Шато Фижак)

Гран Крю классе (63 хозяйства)

Гран Крю (200 хозяйств)

Сорт – Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Тип - красное сухое

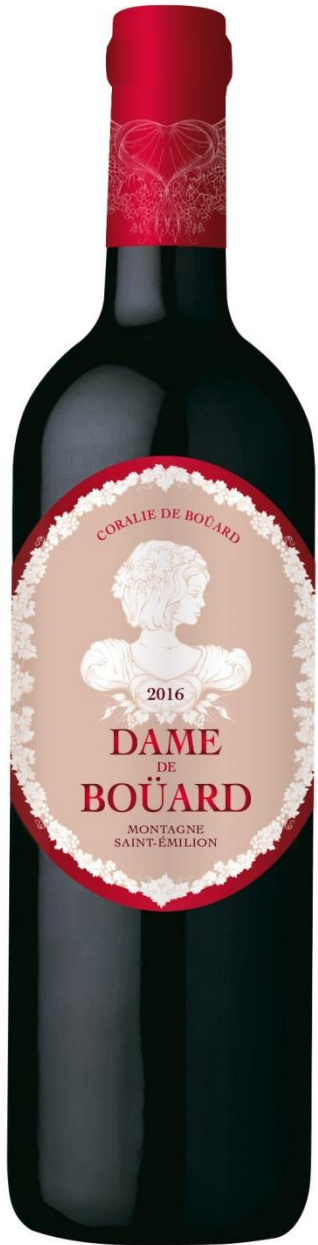
Выдержка – частично в чанах, частично в дубе

Цвет -

Вкус и аромат - смелое фруктовое вино, которое нужно пить сейчас и в течение следующих нескольких лет, в букете сочная вишня, ноты эспрессо и горько-сладкие шоколадные ароматы

Температура употребления +16°C ... +18°C

**Рисунок на этикетке - символ смелости и упорства, которые сформировали семью и ковали судьбу.*



Dame De Bouard

Дам де Буар (второе вино хозяйства Кло де Буар)

**второе вино хозяйства Шато Анжелюс*

Корали де Буар родилась в знаменитом Шато Анжелюс, совладельцем которого она до сих пор является.

Мадам Буар – увлеченный винодел, ученица своего отца Уберта де Буара.

В 2006 году она приобрела хозяйство площадью 30 га с прекрасными глинисто-известняковыми почвами и назвала его Кло де Буар.

Регион - Монтань Сент-Эмильон

Сорт - Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон

Выдержка - 10-14 месяцев в дубовых бочках, на треть новых

Букет - свежий фруктовый аромат с нотками трав и сладких специй, радует шелковистым вкусом.

Les Allées de Cantemerle Haut-Medoc AOP

Аллеи Кантемерля О-Медок АОП

** второе вино поместья Шато Кантемерль, обладающего статусом Гран Крю и ведущего историю с 12 века. Виноград с более молодых лоз, но вина сделаны теми же людьми и с соблюдений традиций шато*

Площадь виноградников – 67 га, средний возраст – 20 лет.

Шато Кантемерль — это имение в апелласьоне О-Медок, в Бордо.

Вино, которое здесь производится, самым последним попало в список 5-х Гран Крю в Официальной классификации вин Бордо 1885 года.

Исторически это вино не фигурировало в классификационном списке, представленном на Международной выставке в Париже 1885 года, хотя оно было включено во все списки, издаваемые после 1856 года.

В память об этом инциденте в некоторых изданиях списков до сих пор ставят звездочку напротив Шато Кантемерль.

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – О-Медок, Бордо, Франция

Сорт – Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло

Тип - красное сухое

Выдержка – в новых французских бочках (20%), двухлетних (40%) и трехлетних барриках (40%) в течение 12 месяцев.

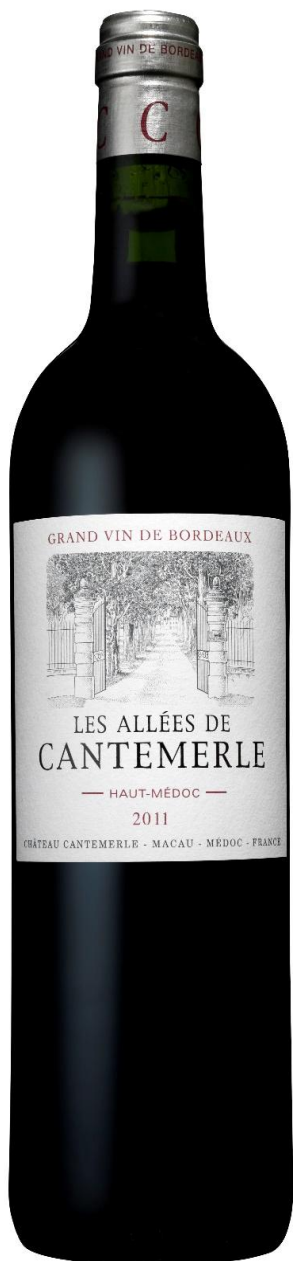
Перед розливом вино не фильтруется!!!

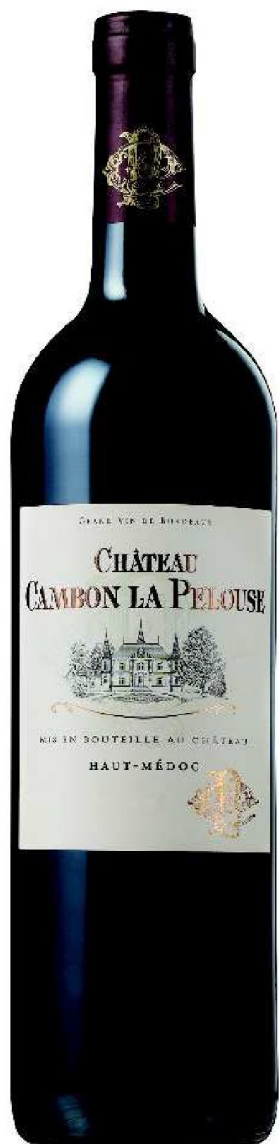
Цвет - глубокий рубиновый

Вкус и аромат - элегантный аромат, сотканный из нот вишни, ежевики, смородины, специй и дуба. Мягкий, округлый вкус с фруктовыми оттенками, легкими пряными нюансами и длительным послевкусием

Гастрономическое сочетание – с мясными блюдами, крупной дичью, мясом на гриле и сырами

Температура употребления +16°C ... +18°C





Chateau Cambon la Pelouse Haut-Medoc Cru Bourgeois AOP

Шато Камбон ля Пелюз Крю Буржуа АОП

**Семейное поместье Камбон ля Пелюз расположено неподалеку от виноградников района Марго, одно из старейших винодельческих хозяйств О-Медока (между Шато Жискур и Шато Кантемерль)*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – О-Медок, Франция

Сорта – Мерло, Каберне Совиньон, Пти вердо (средний возраст лоз – 35 лет)

Тип - красное сухое

Выдержка – в дубе 1 год (1/3 новые)

Цвет - темно-рубиновый

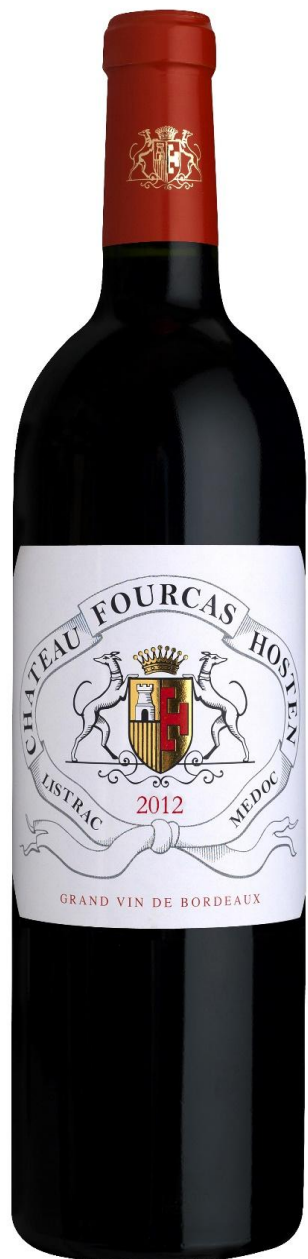
Вкус и аромат – выразительный аромат спелой сливы, черники и черной смородины, дополненный изысканными штрихами солодки и ванильного пудинга. Яркий, мощный, богатый вкус с интенсивными тонами черных ягод, пряных специй и древесины. Округлые танины сопровождают длительное послевкусие

Гастрономическое сочетание – к мясу, сырам

Температура употребления +16°C ... +18°C

Потенциал хранения – 5-15 лет!!!

Листрак Медок



Chateau Fourcas Hosten Lustrac Medoc AOP *Шато Фурка Остен Листрак Медок АОР*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – Листрак Медок, Бордо, Франция

**Шато Фурка Остен – 40 га, история с 19 века*

Годовое производство всего 150000-200000 бутылок!!!

Сорт – Каберне Совиньон, Мерло

Тип - красное сухое

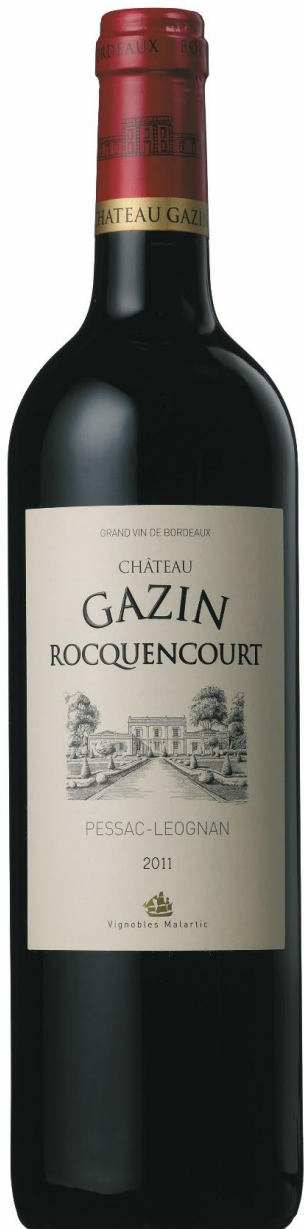
Выдержка – 12 месяцев в дубе (каждый год обновляются на 1/3)

Цвет - интенсивный сливовый

Вкус и аромат - нежный с тонкими танинами

Гастрономическое сочетание - вино идеально сочетается с блюдами из красного мяса

Температура употребления +16°C ... +18°C



Chateau Gazin Rocquencourt Pessac-Leognan AOP

Шато Газин Роккенкур Пессак-Леоньян АОП

История Шато Газин Роккенкур восходит к средневековью, о чем свидетельствуют документы XVII века. Первые виноградные лозы здесь были посажены в 1660 году, а хозяйство носило название Шато Газен. Сегодня Шато Газен Роккенкур — одно из самых старых поместий апелласьона Пессак-Леоньян. В общей сложности ему принадлежит 30 гектаров земли.

***Категория** - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП*

***Регион** – Пессак-Леоньян, Бордо, Франция*

** в коммунальном АОР Пессак-Леоньян, расположенном в области Грав, к югу от города Бордо, производят белые и красные вина, притом белые – лучшие в бордо. Оригинальный характер винам придает гравийная почва. Гравий обеспечивает отличный дренаж и отлично держит тепло*

***Сорт** – Каберне Совиньон, Мерло*

***Тип** - красное сухое*

***Выдержка** – в дубовых бочках (45% - новые) - 20 месяцев*

***Цвет** - рубиново-красный*

***Вкус и аромат** - свежий, открытый аромат вина составлен из оттенков красных фруктов, малины, ежевики и ментоловых нот, в элегантном бархатистом вкусе доминируют мягкие танины и гармоничная кислотность, тона черных фруктов и ягод*

***Гастрономическое сочетание** – идеальная пара к белому и красному мясу и простым блюдам, приготовленным на гриле*

***Температура употребления** +16°C ... +18°C*

Chateau Guiraud G Bordeaux Blanc AOP/Шато Гиро Же Бордо Блан AOP

** Второе вино Шато Гиро, поместья имеющего престижный статус Гран Крю Классе с 1855 года, у поместья имеется сертификат органического виноделия с 2011 года*

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории AOP

Регион – Бордо, Франция

**Шато Фурка Остен – 40 га, история с 19 века*

Годовое производство всего 150000-200000 бутылок!!!

Сорта – Совиньон Блан и Семийон (всего 15 га, селективный ручной сбор)

Тип - белое сухое

Выдержка – выдержка на осадке в однолетних дубовых бочках от первого вина Шато Гиро, 3-4 месяца молодое вино постоянно перемешивается, что помогает придать объем и структурность. После элеважа вино спокойно "взрослеет" еще около полугода

Цвет - соломенно-желтый с зеленоватыми бликами

Вкус и аромат - у вина великолепный букет, в котором смешиваются ароматы цитрусовых, тропических и белых фруктов. Вкус полный, долгий, минеральный с нотами лемонграсса, лайма и трав, с тонкой кислинкой и свежим послевкусием

Гастрономическое сочетание - аперитив, а также к блюдам из рыбы и морепродуктов, мягким сырам, легким закускам, фруктовым салатам

Температура употребления +10°C ... +12°C

Потенциал – 10-15 лет!!!





Chateau d'Arsac Cuvée Celine Bordeaux AOP

Шато Дарсак Кюве Селин Бордо Блан АОП

****Шато Дарсак – старейшее хозяйство Бордо (9 веков)***

Категория - вино защищенного наименования места происхождения, категории АОП

Регион – Бордо, Франция

****вино Кюве Селин производится из урожая отборных участков, где растет***

Сорта – Совиньон Блан

Тип - белое сухое

Выдержка – на осадке в бочках с регулярным батоннажем, бутилирование весной следующего года

Цвет - соломенно-золотистый

Вкус и аромат - свежий, гармоничный аромат с тонами персика, лимона, трав, весенних цветов, меда и минералов, освежающий, элегантный вкус с цитрусово-минеральными оттенками, приятной кислинкой и легкими травяными нюансами в сбалансированном послевкусии

Гастрономическое сочетание – аперитив, гармонично сочетается с морепродуктами, салатами и блюдами из рыбы

Температура употребления +10°C ... +12°C

Потенциал – 3-8 лет!!!