

ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ



Клубника



Болгарский
перец



Красная
слива



Перец
чили



Зеленый
горошек



Бузина



Трава



Горький
шоколад



Розмарин



Гравий

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О КАБЕРНЕ ФРАНЕ

Каберне фран является «папой» каберне совиньона и чаще выступает в купажах с ним, например, как один из компонентов бордосского бленда. В Италии каберне фран входит в купажи знаменитых «супертосканских» вин.

Сорт известен в виноделии с 1600 года. Его высокая кислотность позволяет сочетать вина из каберне франа с блюдами на основе томатов, соусов с уксусом (например, барбекю) и плотными вегетарианскими блюдами.

У вин из каберне франа естественно пряный пикантный вкус, который можно сгладить аэрацией. Для этого дайте вину «подышать» перед подачей около 30 минут.

Главные регионы



36,9 тыс. га

Франция



6,3 тыс. га

Италия



2,9 тыс. га

Чили



2,5 тыс. га

Аргентина



2,2 тыс. га

США

ЭТО ИНТЕРЕСНО

В Долине Луары каберне фран называют «Бретон» в честь аббата, который первым обратил внимание на этот сорт и тем самым создал отдельный (местный) стиль вин из него.

ПРЯНЫЙ И ПИКАНТНЫЙ КАБЕРНЕ ФРАН



KACHA VALLEY РОССИЯ

Выдержка в дубовых бочках 12 месяцев. Аромат с оттенками мелких лесных ягод, пряного эвкалипта, погребя. Подавайте к блюдам из красного мяса и пернатой дичи с добавлением благородных грибов.



TERRES POURPRES DOMAINE DE L'ENCHANTOIR ФРАНЦИЯ

Вино с выдержкой в цементных емкостях (15 месяцев) и дубе (девять месяцев). Аромат черных фруктов, аниса, черного перца, сладких специй. Рекомендуется к мясным деликатесам, грилю и сырам.



LIVON ИТАЛИЯ

30% вина выдержано в бочках из дуба Алье, 70% – в нержавеющей стали. Имеет сложный аромат черных сухих ягод, розмарина, смеси перцев. Яркий вкус. Рекомендуется к блюдам из мяса на гриле.