

## ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ



Ежевика



Чернослив



Черный перец



Грибы



Джем  
из черной смородины



Розмарин



Кожа



Копчености



Черные  
оливки



Минералы

## ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О СИРА

Историческая родина сира – Долина Роны во Франции, но в 1832 году сорт завезли в Австралию, и вот уже добрую сотню лет он является визитной карточкой этой страны и основным сортом винограда, который выращивают на континенте. Пусть вас не смущает название «шираз» – это ровно тот же самый сира, просто с легким австралийским акцентом.

На Францию и Австралию приходится ровно половина всех 186 тыс. гектаров виноградников сира в мире, а кроме них в пятерку лидеров по производству среднетелых вин из этого сорта входят Испания, Аргентина и Южная Африка.

Вина Старого Света (французский стиль) считаются более деликатными и часто обладают легкими дымными нотками, в то время как новосветский шираз (австралийский стиль) отличается прямоотой и насыщенными ягодными и пряными ароматами.

### Главные регионы



Франция

**68 тыс. га**



Австралия

**42 тыс. га**



Испания

**19 тыс. га**



Аргентина

**12 тыс. га**



Южная Африка

**10 тыс. га**

# ЭТО ИНТЕРЕСНО

# 175 ЛЕТ

возраст самой старой в мире  
виноградной лозы сира,  
сохранившейся в Австралии

## ЧЕТЫРЕ СТИЛЯ СИРА



### СИРА PIERRE GAILLARD ФРАНЦИЯ

Органическое вино с продолжительной выдержкой в дубовых бочках. В аромате преобладают спелая темная вишня, чернослив, корица и ваниль. Отлично сочетается с ростбифом и ароматной бужениной из говядины.



### СИРА VILLA BLANCHE ФРАНЦИЯ

Деликатное вино с выдержкой в старых дубовых бочках в течение шести месяцев. В аромате преобладают красные фрукты, черная смородина и черника. Попробуйте с полутвердыми сырами или нежным цыпленком.



### СИРА SANTA MARGHERITA ИТАЛИЯ

Деликатное вино с выдержкой в старых дубовых бочках в течение шести месяцев. В аромате преобладают красные фрукты, черная смородина и черника. Попробуйте с полутвердыми сырами или нежным цыпленком.



### ШИРАЗ BATTLE OF BOSWORTH АВСТРАЛИЯ

Органическое вино с выдержкой в дубовых бочках 14 месяцев. В аромате преобладают красные фрукты, шоколад и пряности. Сочетается со стейками из говядины.