

## ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ



Крыжовник



Зеленое яблоко



Лайм



Грейпфрут



Маракуйя



Свежескошенная трава



Халапеньо



Белый персик



Крапива



Сладкий зеленый перец

## ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О СОВИНЬОН БЛАНЕ

Совиньон блан – один из самых популярных сортов белого винограда, который вместе со стандартным набором ароматов цитрусовых и тропических фруктов (белый персик, маракуйя, киви) обладает ярко выраженными ароматами свежих трав и сладкого зеленого перца. Последними совиньон блан обязан особым химическим веществам – пиразинам. Их в нем больше, чем в любом другом сорте винограда.

Площади виноградников совиньон блана во всем мире занимают свыше 100 тыс. га. Больше всего приходится на Францию (Бордо и Долина Луары), где сорт часто используют в блендах с семильоном и мюскаде. Почти одинаковое количество площадей приходится на Италию, Новую Зеландию и США.

Если на этикетке американского вина вы видите Fumé Blanc, надпись Muskat-Silvaner на бутылке австрийского или Feigentraube на винах из Германии – знайте, перед вами тот же самый совиньон блан только под другим названием.

### Главные регионы



**28 тыс. га**

Франция



**18 тыс. га**

Италия



**17 тыс. га**

Новая Зеландия



**16 тыс. га**

США

# ЭТО ИНТЕРЕСНО

Для описания вин из совиньон блана часто используют термин «хрустящее». В отношении вина это значит, что оно очень свежее, легкое и отличается яркой кислотностью.

## ТРИ АКЦЕНТА СОВИНЬОН БЛАНА



### **RAPAURA SPRINGS RESERVE НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ**

Легкое свежее вино с ароматами маракуйи, гуавы, дыни и традиционными травянистыми оттенками. Хорошо сочетается с салатами из свежих овощей и легкой пастой с морепродуктами.



### **PRAVIS ИТАЛИЯ**

Яркое вино с выдержкой в стальных чанах от пяти месяцев. В аромате преобладают травянистые оттенки и зеленый перец. Отлично дополнит ризотто и свежую форель, приготовленную на гриле.



### **CHATEAU VILLA BEL AIR ФРАНЦИЯ**

Вино с выдержкой на тонком осадке во французских дубовых бочках в течение 9-12 месяцев. В аромате преобладают белый персик, ваниль и сливочное масло. Станет прекрасным аперитивом и прекрасно сыграет в тандеме с рыбой, морепродуктами или козьим сыром.