

ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ



Черная смородина



Вишня



Табак



Анис



Графит



Слива



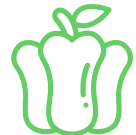
Шоколад



Белый перец



Кондитерские пряности



Сладкий зеленый перец

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О КАБЕРНЕ СОВИНЬОНЕ

Каберне совиньон занимает первое место в мире по площади виноградников. Из него делают как отличные моносепажные вина в разных стилях, так и известные региональные бленды: с мерло и каберне франом – в Бордо, с санджовезе, мерло, каберне франом и сира в Тоскане («супертосканские» вина), с ширазом – в Австралии.

Самые большие площади каберне совиньон занимает во Франции, Чили и США. Любопытно, что Чили является одним из главных потребителей красных вин в мире, а каберне совиньон – основной сорт винограда для этой страны.

Как и совиньон блан, мерло, каберне фран и еще пара сортов каберне совиньон содержит особые химические вещества – пиразины, которые наделяют его выраженными травянистыми ароматами.

Главные регионы

 **56 тыс. га**
Франция

 **40 тыс. га**
Чили

 **34 тыс. га**
США

 **26 тыс. га**
Австралия

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Каберне совиньон вывели в XVII веке в Бордо, скрестив каберне фран и совиньон блан.

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН: ТРИ В ОДНОМ



BARRANDICA АРГЕНТИНА

Вино с непродолжительной выдержкой в дубовых бочках. Преобладают ароматы черной смородины, спелой вишни, сливы, мускатного ореха и лакрицы. То, что нужно для вашего стейка!



J. BOUCHON ЧИЛИ

Вино с выдержкой в дубовых бочках в течение 12 месяцев. В аромате преобладают спелые фрукты, джем из черной смородины, кофе и ванили. Отлично дополнит тушеную или запеченную говядину со специями, кролика, зрелые сыры.



CHATEAU CITRAN ФРАНЦИЯ

Бордосский blend из каберне совиньона, каберне фран и мерло с продолжительной выдержкой в дубовых бочках. В аромате преобладают черешня, черная и красная малина, кондитерские специи. Одинаково хорошо сочетается с уткой, кроликом и говядиной.