

NONINO Алхимия граппы

НОВЫЕ ЛИКИ JURA / ВСЕ КУБЫ И КОЛОННЫ / ЛАБОРАТОРИИ В БАРАХ/ ВЕРМУТ И ДРУГИЕ / ЭСТУФЫ И КАНТЕЙРО — ДЕГУСТАЦИЯ 26 МАДЕР / ПРЕДЧУВСТВИЕ ПРИХОДА БАЙЦЗЮ





GEOFFROY RATAFIA DE CHAMPAGNE AOC, 18%

Дом Жофруа вносит свою лепту в развитие вкуса ратафии, и, учитывая древние практики, упор делает на сохранение первичных ароматов. Он берёт сок пино нуара от кровопускания сусла и крепит его дистиллятом 60% из него же, выдержанным в дубе 8 месяцев. Получается сладкий, фруктовый, лёгкий в ощущениях напиток, гармоничный и сбалансированный.

Аперитив. Дижестив. Компаньон сливочным десертам: крем-брюле, фруктовому тирамису, шварцвальду, ванильному мороженому. Интересная партия голубым сырам блё-д'овернь и фурм-де-монбризон. Пикантно к спелой дыне.