

Festiwal win francuskich

14⁹⁹

zł/szt.

19,99 zł/l

Prince d'Albret
Buzet AOC, 0,75 l



19⁹⁹

zł/szt.

26,65 zł/l

Arthur Weyssbeck
Sylvaner
Alsace AOC, 0,75 l



16⁹⁹

zł/szt.

22,65 zł/l

Cuvée des 3 Messes
Basses
Ventoux AOC, 0,75 l



Katalog dostępny wyłącznie
w ramach wydzielonego stoiska alkoholowego.

Oferta obowiązuje od 13.06. do 11.07.2013 r.



Biedronka
Codzienne niskie ceny



FRANCJA: KRAINA RÓŻNORODNOŚCI

Przez stulecia wina francuskie przyjęło się uważać za najlepsze na świecie. Dziś, nawet jeśli w Europie i na innych kontynentach wyrosła im potężna konkurencja, stanowią dla wielu winomanów jakościowy punkt odniesienia.

Trudno się dziwić - wino robi się we Francji od ponad dwóch i pół tysiąca lat. Nazwy takie jak **szampan**, **burgund** czy **chablis** weszły do ogólnoswiatowego języka winiarskiego, często stosowane niekoniecznie zgodnie z wolą francuskich producentów.

Francuskie korzenie mają też najbardziej znane odmiany winorośli, które zwykliśmy określać mianem międzynarodowych: **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Pinot Noir** czy **Chardonnay**.

NAJWIĘKSI NA ŚWIECIE

Winorośl uprawia się w wielu francuskich regionach, od leżącej na północnym-wschodzie Szampanii, po wybrzeże Morza Śródziemnego. Powierzchnia ok. 800 tysięcy hektarów winnic daje Francji drugie po Hiszpanii miejsce na świecie, jednak pod względem wielkości produkcji Francja nie ma sobie równych.

Najbardziej podstawowe francuskie wina - wina stołowe (**vin de table**), stanowią niewiele ponad jedną dziesiątą produkcji kraju. Dużo szersza jest kategoria win regionalnych (**vin de pays**). Wskazuje ona region pochodzenia wina, dając winiarzom sporą swobodę w jego produkcji. W tej kategorii znajdziemy zarówno proste wina codzienne, jak i złożone, nierządki drogocne i długowieczne wina, których producenci nie chcieli poddać się rygorom **AOC**. Ten trzyliterowy skrót oznacza **Appellation d'Origine Contrôlée** - zastrzeżone miejsce pochodzenia. Wina z takim oznaczeniem na etykiecie podlegają bardzo restrykcyjnym przepisom, które określają nie tylko granice regionu, ale też sposób produkcji i wiele innych szczegółów.

FRANCUSKA KLASYKA

Francuscy winiarze produkują wina we wszystkich stylach. Najsłynniejsze wina musujące powstają oczywiście w Szampanii i tylko one mają prawo do nazwy **szampan**. Dobre bąbelki takimi samymi metodami wytwarza się także w Alzacji, Dolinie Loary czy Langwedocji.

Najbardziej klasyczne **wina białe** powstają na wschodzie kraju, przede wszystkim w **Alzacji**, (przypominają one wina niemieckie, co nie powinno dziwić, gdyż region często przechodził z rąk francuskich w niemieckie i z powrotem), **Dolinie Loary** (wielkie wina z odmian Sauvignon Blanc i Chenin Blanc) i, rzecz jasna, w **Burgundii**. To tu, wokół miasteczka Chablis produkuje się złożone i długowieczne wina z odmiany **Chardonnay**. Nieco dalej na południe, gdzie klimat jest nieco cieplejszy, winiarze robią czerwone wina z odmiany **Pinot Noir**, przez wielu uznawane za najbardziej finezyjne na świecie.

Naturalnym konkurentem Burgundii jest leżący nad Atlantykiem region **Bordeaux**. Obok oceanu relatywnie prostych, codziennych win, powstają tam potrafiące dojrzewać nawet kilkadziesiąt lat znakomite wina czerwone.

POŁUDNIE W KOLORZE... RÓŻOWYM

Południe Francji to fascynująca kraina win bogatych, przyjaznych jedzeniu i bardzo radosnych. Poniżej Lyonu, w dolinie rzeki Rodan ciągną się winnice, w których główną rolę grają odmiany **Syrah**, **Grenache** i **Mourvèdre**. Popularne, krzepkie, soczyste i pełne owocem wina robi się tu w dużej apelacji **Côtes-du-Rhône**. Sąsiednia **Prowansja** to przede wszystkim kraina win różowych, choć i tu powstają piękne, bogate śródziemnomorskie wina czerwone. Za ujściem Rodanu do morza rozpoczyna się największy region winiarski Francji - **Langwedocja**. To kraina niespokojnych dusz, wiecznych eksperymentatorów i poszukiwaczy. Połączenie klimatu morskiego i bliskość gór sprawiają, że powstające tu wina mogą znacząco różnić się stylem. Te najpopularniejsze zawsze będą jednak szczodre, pełne owocem i przeznaczone raczej do biesiady niż długiego starzenia. Wino francuskie, w swej różnorodności stanowi temat niewyczerpany i nie sposób się przy nim nudzić.



Tomasz Prange-Barczyński
Redaktor Naczelny Magazynu WINO

WYBÓR ODPOWIEDNIEGO WINA NIE JEST ŁATWĄ SPRAWĄ.

Jedni lubią wina ciężkie i bardzo wytrawne, inni - lekkie i delikatnie słodkie. Aby ułatwić Państwu podjęcie decyzji, wprowadziliśmy specjalne oznaczenia, odnoszące się do głównych cech wina.

Budowa: ● ○ ○ ○ ○ ○
suma składników (m.in. ekstraktu i alkoholu) odpowiadających za wagę wina. Im mniej zamalowanych kropek, tym wino jest lżejsze. 1 to wino lekkie.

Rzeźkość: ● ○ ○ ○ ○ ○
wrażenie orzeźwienia, jakie daje wino. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej rześkie. 5 to wartość najwyższa.

Słodycz: ● ○ ○ ○ ○ ○
odczuwanie obecności cukru resztkowego w winie. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej słodkie. 1 zamalowana kropka oznacza brak cukru.

Taniczność: ● ○ ○ ○ ○ ○
wrażenie ciepkości wywoływane przez wino czerwone. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej ciepkie, wyraziste.

Aromatyczność: ● ○ ○ ○ ○ ○
intensywność zapachów w winach białych. Im większa ilość zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej aromatyczne. 1 to wino pachnące delikatnie.



SŁOWNIK domowego sommeliera

- Aromat** - pojedynczy zapach wchodzący w skład bukietu. Rozróżnia się aromaty: owocowe, warzywne, kwiatowe, korzenne, zwierzęce, drożdżowe, chemiczne, ziemiste, mineralne, drzewne, orzechowe, słodkie i spalenizny.
- Bogate** - wino o wyczuwalnej słodyczy aromatów i smaków.
- Bukiet** - złożony, wielowarstwowy zapach, który ewoluuje z wiekiem wina.
- Dobrze zbudowane** - wino o znacznej zawartości alkoholu i ekstraktu.
- Jędrne** - taniiczne, ale nie nadmierne.
- Krańce** - wino dobrze zbudowane, nie nadmierne taniiczne.
- Lekkie** - wino o niskiej zawartości ekstraktu.
- Nos** - pojęcie określające doznania podczas wąchania wina.
- Pełne** - wyrażenie odnoszące się do konsystencji i stosowane do win o wysokim poziomie ekstraktu.
- Skoncentrowane** - wino o dobrym poziomie ekstraktu, czasem o intensywnym smaku.

Rodzaje win:

- wino czerwone
- wino różowe
- wino różowe musujące
- wino białe

Potrawy:

- dania wegetariańskie, warzywa
- sery
- dania z drobiu
- dania z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, wędliny
- dania z ryb, owoców morza
- desery, ciasta





Lekko wytrawne bąbelki z rzadko spotykanej apelacji. Owocowe, smakowite i orzeźwiające."

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski Sommelierów

Jean de Villaret Rosé Crémant de Loire AOC

różowe musujące, półwytrawne, 0,75 l

Różowe musujące wino z Doliny Loary. Wyprodukowano je klasyczną metodą obejmującą wtórną fermentację w butelce. Zgodnie z praktykowaną od 1884 roku tradycją, dojrzewało ono w chłodnie głębokich piwnic wydrążonych w skałach, znajdujących się na terenie posiadłości Maison Veuve Amiot.

Serwowanie: Musujące wino przed podaniem należy dobrze schłodzić – do 6-8°C. Wspaniały aperitif oraz dodatek do lekkich dań.

budowa ●●●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●



24⁹⁹
zł/szt.
33,32 zł/l



14⁹⁹
zł/szt.
19,99 zł/l



Château Marguerite Fronton AOP

różowe wytrawne, 0,75 l

Aromatyczna i świeża kompozycja winogron Negrette, Gamay i Syrah. Ma lososiową barwę, aromat czerwonych owoców z kwiatowymi nutami oraz elegancki i długotrwały smak.

Serwowanie: Różowe wino Château Marguerite, podawane w temperaturze 9-10°C będzie znakomitym aperitifem oraz dodatkiem do potraw z grilla.

budowa ●●●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●



4⁹⁹
zł/opak.



Połowica Bretońska, 70 g (71,29 zł/kg) Salami Bretońskie, 110 g (45,36 zł/kg)

Poddana kilkutygodniowemu procesowi dojrzewania Połowica Bretońska oraz suszone Salami Bretońskie swój niezwykły smak zawdzięczają aromatycznym przyprawom. Tego typu produkty, pokryte na powierzchni naturalną pleśnią, są popularną w Francji przekąską, podawaną do wina.

Verrines

Składniki: 100 g wędzonego lososia Marinero, 2 awokado, 50 g twarogu Delikate, sok z 1 cytryny, cukier, sól, pieprz, koperk do dekoracji.

Przygotowanie: Awokado przekrawamy na pół i kroimy na części. Miksujemy w blenderze z dodatkiem soku z cytryny, twarogu, cukru, soli i pieprzu. Powstałym musem napełniamy małe szklaneczki (czyli verrines). Przykrywamy kawałkiem wędzonego lososia i dekorujemy gałązką koperku.





Ciekawe połączenie szczepów dało wino aromatyczne, szczuple i pobudzające. Idealne w domu, jak i w ogrodzie."

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski Sommelierów

Le Bel Olivier IGP Côtes de Gascogne

białe wytrawne, 0,75 l

Świeże w smaku wino, które zachwyca zmysły aromatami cytrusów oraz jasnożółtą barwą. Powstało ze starannie wybranych winogron szczepów Colombard i Sauvignon Blanc z południowo-zachodniej Francji. Zgodnie ze zwyczajem, kultywowanym od czasów antycznych, winnice sadzi się tam w otoczeniu pięknych drzew oliwnych.

Serwowanie: Wino to sprawdzi się w towarzystwie sałat oraz lekkich dań z ryb oraz owoców morza doprawionych czosnkiem i ziołami. Podajemy je schłodzone.

budowa ●●●●●●●●
rześkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●



Salad Niçoise

Salatka nicejska

Składniki: 2 pomidory, pół papryki, 1 czerwona cebula, pół ogórka, 1 ugotowany ziemniak, garść oliwek Iberia, 1 puszka tuńczyka, kilka liści sałaty, 1 jajko ugotowane na twardo, 3 łyżki oliwy Casa de Azeite, 1 łyżka octu winnego, sól, pieprz.

Przygotowanie: W dużej misce mieszczymy liście sałaty, pokrojone na duże kawałki warzywa, cząstki jajka, oliwki oraz rozdrobnionego tuńczyka. Polewamy dressingiem z oliwy i octu winnego. Doprawiamy solą oraz pieprzem.



Honoré de Berticot IGP Atlantique

białe wytrawne, 0,75 l

Region IGP Atlantique to rozległe ziemie na południowym zachodzie Francji, które korzystają z ciepła atlantyckiego słońca, jak i wilgotnej morskiej bryzy. Z uprawianych tu winogron Sauvignon Blanc powstaje wino Honoré de Berticot o charakterystycznej dla tego szczepu strukturze i aromacie.

Serwowanie: Honoré de Berticot doskonale komponuje się z kozimi serami i lekkimi daniami z ryb. Podajemy je schłodzone do 10-12°C.

budowa ●●●●●●●●
rześkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●



Papierowa torebka

Butelka dobrego wina może być doskonałym prezentem. Wystarczy zapakować ją w papierową torebkę i elegancki upominek gotowy.





Sylvaner to niedoceniana, lecz ważna dla europejskiego winiarstwa odmiana. Znakomity dodatek do szparagów, mały i warzywnych przekąsek."

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski Sommelierów

Arthur Weysbeck Sylvaner Alsace AOC

białe wytrawne, 0,75 l

Wino Arthur Weysbeck pochodzi z samego serca Alzacji. Powstaje z pełnych smaku owoców szczepu Sylvaner dojrzewających w winnicach położonych na zboczach wzgórz. Jest świeże i eleganckie w smaku.

Serwowanie: Idealnie pasuje do owoców morza, ostryg, grillowanych ryb, francuskich tart, sałatek oraz wędlin.

budowa ●●●●●●●●
rześkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●

19⁹⁹ zł/szt.
26,65 zł/l



Quiche Lorraine

Tarta lotaryńska

Składniki: 150 g mąki Polskie Zboża, 3 jajka, 75 g masła, 150 g szynki Kraina Wędlin, 125 g śmietany Mleczna Dolina, sól, pieprz.

Przygotowanie: Mąkę przesiewamy do miski. Dodajemy szczyptę soli i posiekane masło. Wbijamy 1 jajko. Szybko zagniatamy ciasto, formujemy z niego kulę, którą umieszczamy na pół godziny w lodówce. Następnie ciasto cienko rozwałkujemy i wykładamy nim okrągłą formę. Nakłuwamy widelcem i podpiekamy przez 10 min w temperaturze 220°C.

Na podpieczonym spodzie układamy pokrojoną szynkę. Zalewamy jajkami ubitymi ze śmietaną, solą i pieprzem. Zapiekamy 25 min.



Ser Camembert Roi du Château, 200 g

Oto prawdziwie królewski przysmak. Wyjątkowe drewniane pudetko kryje w sobie produkt o delikatnej skórce z porostem szlachetnej pleśni oraz miękkim i kremowym miąższu. Najważniejszy jest jednak wykwintny smak.



Szynka Kraina Wędlin, 80 g: Prosciutto, Serrano

Dojrzewające szynki, takie jak Prosciutto czy Serrano są klasycznym dodatkiem do wina. Tradycyjny proces produkcji tych wędlin obejmuje suszenie powietrzem oraz wielomiesięczne dojrzewanie.





„Nowomodne Bordeaux, lecz bez ociężałości. Umiejętnie wypełnione owocem i energią.”

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski
Sommelierów

Dufranc Beauregard Bordeaux Supérieur AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Położona w południowo-zachodniej Francji Apelacja Bordeaux Supérieur to jedna z najstarszych apelacji świata. Wina powstałe w tym regionie charakteryzują się zrównoważoną strukturą i wyśmienitym owocowym aromatem.

Serwowanie: Doskonały dodatek do dań z dziczyzny i innych mięs oraz serów.

budowa ●●●●●●
rzeżkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
taniczność ●●●●●●



14⁹⁹ zł/szt.
19,99 zł/l



19⁹⁹ zł/szt.
26,65 zł/l



Château Finet Bordeaux Supérieur AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Wyśmienita kompozycja winogron szczepu Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon, o głębokim czerwonym kolorze oraz wyraźnym bukacie czerwonych owoców z wyczuwalną nutą dębowej beczki, w której dojrzewało. W smaku jest pełne i zrównoważone. Na długo pozostawia przyjemny posmak w ustach.

Serwowanie: Wino to należy podawać w temperaturze 17-18°C. Wspaniały dodatek do grillowanych mięs, pieczonego kurczaka lub deski serów.

budowa ●●●●●●
rzeżkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
taniczność ●●●●●●



13⁷⁹ zł/szt.
18,39 zł/l



Château Barrail Bordeaux AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Klasyczne w smaku Bordeaux wyprodukowane z winogron szczepów Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc. Ma pełny smak, łagodne taniny oraz aromat jeżyn i przypraw.

Serwowanie: Wino to, podawane w temperaturze 18°C, podkreśli smak czerwonych mięs i serów.

budowa ●●●●●●
rzeżkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
taniczność ●●●●●●



24⁹⁹ zł/szt.
33,32 zł/l



Dulong Reserve Médoc AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Kompozycja winogron Cabernet Sauvignon i Merlot o ciemnym, lśniącym kolorze. W złożonym bukacie dominuje aromat czarnej porzeczki i śliwki z nutą wanilii. Wyróżniają je mocne taniny oraz długi finisz.

Serwowanie: Wino to jest idealnym dodatkiem do dziczyzny, mięs w sosie, pieczonych oraz serów. Serwujemy je w temperaturze 17-19°C.

budowa ●●●●●●
rzeżkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
taniczność ●●●●●●

Boeuf au Bordeaux

Wołowina w winie

Składniki: 500 g wołowiny bez kości (rostbef lub steki minutowe), 1 główka czosnku, 1 szklanka Bordeaux, tymianek, garść oliwek Iberia, 1 łyżka soku z cytryny, oliwa z oliwek Casa de Azeite, mąka, pieprz, sól.

Przygotowanie: Plastry mięsa kroimy na mniejsze porcje, delikatnie rozbijamy, skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy na kilka godzin. Następnie obtaczamy w mące i obsmażamy na oliwie. Skrapiamy wodą i solimy. Na oddzielnej patelni podsmażamy na złoto posiekany czosnek z dodatkiem soli i pieprzu. Dodajemy go do mięsa. Zalewamy winem i dusimy do miękkości z dodatkiem tymianku i oliwek.



Biedronka
Codziennie niskie ceny



Dolina Rodanu różowym winem słynie, jednak wina z apelacji Ventoux nie pojawiają się zbyt często. A szkoda, bo posiadają wszelkie walory – słodki owoc, niezbyt wysoką kwasowość i solidne ciało."

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski Sommelierów

Cuvée des 3 Messes Basses Ventoux AOC

różowe wytrawne, 0,75 l

Różowe wino z serca Prowansji o kwiatowym i owocowym zapachu z nutami słodyczy. W ustach świeże i miękkie z łagodnymi aromatami czerwonych owoców. Nie należy go długo przechowywać – najlepiej smakuje młode i świeże.

Serwowanie: Doskonały aperitif oraz dodatek do sałatek, grillowanych mięs i ryb. Szczególnie dobrze łączy się z potrawami kuchni prowansalskiej. Podajemy je schłodzone do temperatury 8-10°C.

budowa ●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●



16⁹⁹ zł/szt.
22,65 zł/l



14⁹⁹ zł/szt.
19,99 zł/l



7⁹⁹ zł/szt.
24,74 zł/kg

Chaussee aux Moines, 230 g

Podpuszczkowy ser dojrzewający, produkowany w regionie Loary. Jest jednym z najbardziej popularnych serów we Francji. Ma miękką i elastyczną miąższ o wyjątkowym smaku i aromacie, ukryty pod złotą skorupką.

Oferta obowiązuje od 20.06

Pary Dumont Chardonnay IGP Pays d'Oc

białe wytrawne, 0,75 l

Winogrona szczepu Chardonnay dojrzewają na południu Francji, korzystając z ciepłego śródziemnomorskiego klimatu. Dają dzięki temu wino o delikatnie wytrawnym smaku z charakterystycznymi maślanymi nutami połączonymi z odrobiną wanilii.

Serwowanie: Schłodzone wino podkreśli smak potraw z drobiu i sałat. Możemy podać je również jako aperitif.

budowa ●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●



Poulet à la provençale

Kurczak po prowansalsku

Składniki: 1 kurczak Świat Drobiu podzielony na części, 1 cebula, 1 papryka, 4 ząbki czosnku, 125 ml wina, 1 puszka pomidorów Nasza Spizarnia, garść czarnych oliwek Iberia, rozmaryn, tymianek, oliwa Casa de Azeite, sól, pieprz, ewentualnie 2 fileciki anchois.

Przygotowanie: Kurczaka nacieramy solą i pieprzem, po czym obsmażamy z każdej strony na złoty kolor i odstawiamy. Na tym samym tłuszczu smażymy posiekaną cebulę i czosnek oraz pokrojoną paprykę. Wlewamy wino i redukujemy do połowy objętości. Dodajemy pomidory, zioła, oliwki oraz anchois. Po dalszych 5 minutach do sosu wkładamy kurczaka. Dusimy do miękkości.





SOMMELIER POLECA

Tomasz Koleccki

Wina z Côtes de Duras niezbyt często goszczą na półkach, ginąc w cieniu znamienitych sąsiadów. A szkoda, bo mają do zaoferowania podobną jakość, barwę aromatów i konstrukcję."

Tomasz Koleccki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski
Sommelierów

14⁹⁹ zł/szt.
19,99 zł/l

Château de Gorrichon Côtes de Duras AOP

czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino o czerwonym kolorze i aromacie dojrzałych owoców. Powstało ze szlachetnych odmian winogron, dojrzewających w łagodnym klimacie.

Serwowanie: Château de Gorrichon idealnie łączy się z czerwonym i białym mięsem, drobiem oraz dziczyzną i serami. Najsmaczniejsze w temperaturze 16-18°C. Dobrze otworzyć je na godzinę przed podaniem.

budowa ●●●●●
rzeżkość ●●●●●
słodycz ●●●●●
taniczność ●●●●●



Steak au poivre

Stek w pieprzu

Składniki: 2 steki minutowe z udźca wołowego,
3 łyżki ziaren pieprzu
Przyprawy Świata, 1 łyżka masła Mleczna Dolina,
1 łyżka oliwy Casa de Zeite.

Przygotowanie: Pieprz rozgniatamy i przesypujemy na talerzyk. Obtaczamy w nim mięso, dociskając dłonią. Smażymy na oliwie z masłem po minucie z każdej strony. Na koniec solimy. Podajemy z frytkami i sałatką z pomidorów.



9⁹⁹ zł/szt.
13,32 zł/l



Roche de Belanne

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Wino Roche de Belanne powstało dzięki selekcji dojrzałych winogron. Ten owocowy trunek urzeka ciemnoczerwoną barwą i przyjemnym aromatem śliwek. W ustach dominują dojrzałe czerwone jagody wraz z czarną porzeczką i maliną.

Serwowanie: To uniwersalne wino możemy podać niemal do każdej potrawy, wcześniej lekko je schładzając.

budowa ●●●●●
rzeżkość ●●●●●
słodycz ●●●●●
taniczność ●●●●●



14⁹⁹ zł/szt.
19,99 zł/l



Prince d'Albret Buzet AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Wspaniałe połączenie szczepów Merlot, Cabernet Sauvignon oraz Cabernet Franc o pięknym kolorze i pełnym smaku. Wyróżnia je bogaty aromat z nutą dojrzałych soczystych owoców.

Serwowanie: Wino to znakomicie pasuje do potraw z wołowiny.

budowa ●●●●●
rzeżkość ●●●●●
słodycz ●●●●●
taniczność ●●●●●

3⁷⁹ zł/100 g
37,90 zł/kg



Steki minutowe z udźca wołowego

Cienkie plastry soczystej wołowiny wystarczy podsmażyc przez kilka chwil na rozgrzanej patelni lub grillu, aby zachwycać się bogactwem ich smaku. To doskonale rozwiązanie na szybki i łatwy do przygotowania posiłek.





Wino to ma wiele typowych dla odmiany Carignan cech, w południowej, bardzo przyjemnej odsłonie. Dynamiczne i smakowite."

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski Sommelierów

Carignan Vieilles Vignes Vin de Pays d'Hérault

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Carignan to nieco zapomniana czerwona odmiana winogron, charakterystyczna dla zachodniej części śródziemnomorskiego wybrzeża Francji. Powstałe z niej wino oferuje nam to, co kochamy we francuskich trunkach: soczystości owocowy smak, piękny kolor oraz delikatny bukiet.

Serwowanie: Wino to jest wspaniałym dodatkiem do dań mięsnych, warzywnych oraz serów. Najlepsze w temperaturze 18°C.

budowa
rzeżkość
słodycz
taniczność



11⁹⁹
zł/szt.
15,99 zł/l



Plateau de fromages

Deska serów

We Francji produkuje się ponad 400 gatunków sera, nic więc dziwnego, że często podaje się go jako przekąskę do wina. Na dobrze skomponowanej desce serów powinno znaleźć się co najmniej 5-6 różnych rodzajów tego przysmaku. Nie może zabraknąć wśród nich serów miękkich, serów dojrzewających oraz serów z porostem białej pleśni i z przerostem pleśni niebieskiej. Znakomitym dodatkiem do serów będzie świeża bagietka, owocowa konfitura, owoce i orzechy.



Camembert L'Aromatique Président, 250 g

Camembert wyprodukowany według tradycyjnej francuskiej receptury z pasteryzowanego mleka krowiego. Charakteryzuje się kremową konsystencją oraz przyjemnym, mocnym aromatem, który zadowoli każdego konesera.

7⁹⁹
zł/szt.
31,96 zł/kg



7⁹⁹
zł/szt.
39,95 zł/kg

Le Crémiothé Président, 200 g

Owalny ser pokryty białą skórka, produkowany we Francji. Ma łagodny smak i kremową konsystencję, dzięki czemu dostarcza niebywałych doznań smakowych.



9⁹⁹
zł/szt.
39,96 zł/kg

Ser Meule de Campagne Président, 250 g

Twardy ser produkowany z pasteryzowanego mleka krowiego. Ma kremową konsystencję oraz intensywny, owocowy i wyważony smak.



Biedronka
Codziennie niskie ceny



Côtes du Rhône we własnej osobie!
Tęgie, z pazurkiem, nieprzesadnie
kwasowe i taniiczne, a przy tym
mocno owocowe truskawką i wiśnią."

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski
Sommelierów

Victor Berard Côtes du Rhône AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino to ma piękną, ciemnoczerwoną barwę.
Posiada bardzo duży potencjał starzenia. Wraz z wiekiem
rozwijają bardzo wyraźne, interesujące aromaty.

Serwowanie: Pasuje doskonale do czerwonych mięs, dań z dziczyzny
oraz ostрых serów. Należy serwować je w temperaturze 16-18°C.

budowa ●●●●●●
rześkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
taničność ●●●●●●



17⁹⁹
zł/szt.
23,99 zł/l



Coq au Vin *Kurczak w winie*

Składniki: 1 duży kurczak Świat Drobiu podzielony
na części, 400 ml czerwonego wina, 500 ml bulionu
Culineo, 150 g szalotek, 200 g pieczarek,
200 g boczku wędzonego Nasze Smaki,
50 g masła Mleczna Dolina, 3 ząbki czosnku,
tymianek, liść laurowy, 2 łyżki mąki Polskie
Zboża, olej Wyborny, sól, pieprz.

Przygotowanie: Kurczaka nacieramy solą
i pieprzem, oprószamy mąką. W rondlu
rozgrzewamy kilka łyżek oleju. Podsmażamy
na nim porcjami boczek pokrojony w kostkę,
pieczarki i szalotki. Wykładamy na talerz. Do rondla
dodajemy masło i obsmażamy porcje kurczaka.
Dodajemy boczek, pieczarki i szalotki, czosnek oraz zioła.
Zalewamy bulionem i winem. Dusimy do miękkości.



14⁹⁹
zł/szt.
19,99 zł/l



Manoir Grignon Vin de Pays d'Oc

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Udane połączenie dwóch francuskich szczepów winogron:
Cabernet Sauvignon i Syrah. Starannie wybrane dojrzałe owoce
dały młodziężce, przyjemnie zbudowane, owocowe w smaku
wino.

Serwowanie: Wino to sprawdzi się jako aperitif oraz dodatek do
mięś i serów. Najlepiej podawać je w temperaturze 18°C.

budowa ●●●●●●
rześkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
taničność ●●●●●●

7⁹⁹
zł/szt.
44,39 zł/kg

Snack à la française Président, 180 g

Kremowy ser pleśniowy o aromatycznym smaku i skórce pokrytej
pomarańczowo – czerwoną pleśnią. Nietypowy kształt walca sprawia, że
idealnie nadaje się na deskę serów, przekąski i kanapki.



6⁹⁹
zł/szt.
34,95 zł/kg

Ser Stary Ołędz, 200 g

Stary Ołędz to wysokiej jakości długodojrzewający
ser o wyrazistym, lekko pikantnym smaku. Wyjątkowy, mocny
aromat sprawia, że jest znakomitym towarzyszem dla win.
Warto znaleźć dla niego miejsce na desce serów.





**SOMMELIER
POLECA**
Quina Saint-Jean

Połączenie beztrioskiej przyjemności i słodczych aromatów, z dość energiczną posturą. Słowem – Langwedocja.”

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski Sommelierów

Johan du Barrou Corbières AOP

czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino o głębokim rubinowym kolorze powstało z połączenia wyselekcjonowanych winogron szczepów Grenache, Carrignan i Syrah uprawianych na łupkowych glebach słynnego regionu Corbières w Langwedocji – Roussillon. Ma wyraźny aromat czerwonych owoców z wyczuwalną nutą pieprzu. W ustach świeże i pełne, a jednocześnie przyjemnie delikatne.

Serwowanie: Wino to najlepiej podawać w temperaturze 16-18°C. Znakomity dodatek do potraw z wołowiny i wieprzowiny, kielbas, wędlin oraz serów.

budowa ●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
tanierność ●●●●●●



17.99 zł/szt.
23.99 zł/l



Civet de porc

Gulasz z wieprzowiny

Składniki: 1 kg szynki wieprzowej Kraina Mięsa, 1 główka czosnku, 2 cebule, 2 pomidory, 1 l czerwonego wina, 1 goździk, gałązka tymianku, sól, pieprz, oliwa Casa de Azeite.

Przygotowanie: Mięso kroimy w kostkę i marynujemy przez 2 godziny w połowie wina z dodatkiem tymianku oraz cebuli i goździka. W rondlu podsmażamy do zeszklenia posiekaną cebulę. Dodajemy przekrojoną na pół główkę czosnku, pokrojone pomidory oraz mięso z zalewą. Gotujemy 30 min, a następnie doprawiamy solą i pieprzem. Dolewamy pozostałe wino i gotujemy tak długo, aż mięso będzie miękkie, a sos gęsty.



14.99 zł/szt.
19.99 zł/l



Château Marguerite Fronton AOP

czerwone wytrawne, 0,75 l

Kompozycja winogron szczepów Negrette, Malbec i Syrah o kolorze owocu granatu oraz zachwycającym aromacie czerwonych i czarnych owoców z pikantnymi nutami. Miękkie i owocowe z jedwabistym zakończeniem.

Serwowanie: Kieliszek czerwonego wina Château Marguerite podkreśli smak wędlin i serów. Najlepiej serwować w temperaturze 17-18°C.

budowa ●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●
słodycz ●●●●●●
tanierność ●●●●●●



9.99 zł/szt.
49.95 zł/kg

Ser Mimolette Président, 200 g

Twardy ser produkowany we Flandrii i Normandii. Ma subtelny, owocowy aromat oraz tagodny, słodkawy, lekko orzechowy smak. Jego kolor jest wynikiem zastosowania naturalnego barwnika otrzymanego z nasion tropikalnego drzewa Arnota Właściwa.



7.99 zł/szt.
36.32 zł/kg



Ser Rouy L'Original, 220 g

Produkowany w Burgundii ser z mleka krowiego o pomarańczowej skórce, wielokrotnie przemylwanej w trakcie dojrzewania. Ma wyważony smak i aromat, a kremowe wnętrze rozpyla się w ustach.

Oferta obowiązuje od 20.06





14⁹⁹ zł/szt.
19,99 zł/l



Les Combelles Bordeaux AOP

białe słodkie, 0,75 l

Trunek ten powstał z odmian Semillon, Muscadelle oraz Sauvignon Blanc ze słynnej apelacji Bordeaux. Delikatnie złoty kolor, bogaty bukiet z nutami suszonych owoców i akacji oraz podkreślający wspaniałe walory szczepów pełny słodki smak powodują, że trunek ten jest idealną propozycją dla miłośników win słodkich.

Serwowanie: To słodkie wino należy przed podaniem dobrze schłodzić do 7-8°C. Idealne solo jako aperitif lub dodatek do deserów, pasztetu czy niebieskich serów pleśniowych.

budowa ●●●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
aromatyczność ●●●●●●●●



14⁹⁹ zł/szt.



Le Carillon

czerwone półsłodkie, białe półsłodkie, różowe półsłodkie, 1 l

Białe wino Le Carillon wyróżnia złota szata, intensywnie owocowy zapach i harmonia. Delikatne i finezyjne wino różowe wyprodukowano w regionie Hérault. Wino czerwone pochodzi z regionu Aude.

Serwowanie: Wino białe i różowe serwujemy w temperaturze 8-10°C. Pasują one do serów, sałatek owocowych i przystawek. Czerwone podawane w temperaturze 12-14°C jest dobrym dodatkiem do deserów, owoców lub ciast.

budowa ●●●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
tanierność ●●●●●●●●

11⁹⁹ zł/szt.
15,99 zł/l



Chapelle du Bois

czerwone półsłodkie, 0,75 l

To rubinowoczerwone wino zawdzięcza świeżość i aromat winogromom szczepu Grenache. Owoce Carignan nadały mu intensywny smak ze szczyptą pikanterii.

Serwowanie: To bardzo uniwersalne wino – można je pić solo, lub podać do dowolnych potraw, uprzednio schładzając do 15°C.

budowa ●●●●●●●●
rzeźkość ●●●●●●●●
słodycz ●●●●●●●●
tanierność ●●●●●●●●



Tarte Tatin *Tarta Tatin*

Składniki: 5 jabłek, 80 g masła Mleczna Dolina, 6 łyżek cukru Słodka łyżeczka. Ciasto: 250 g mąki Polskie Zboża, 125 g masła Mleczna Dolina, 1 żółtko, 2 łyżki cukru pudru, szczypta soli.

Przygotowanie: Z mąki (ze szczyptą soli), posiekanego masła, żółtka i cukru pudru szybko zagniatamy ciasto. Formujemy je w kulę i wstawiamy na godzinę do lodówki. W rondlu rozpuszczamy razem masło i cukier. Smażymy, aż powstanie karmel. Umieszczamy w nim pokrojone na cząstki jabłka i chwilę dusimy. Następnie jabłka układamy na dno formy do tarty i przykrywamy cienko rozwałkowanym ciastem. Pieczemy ok. 30 min w temperaturze 200°C. Gotową tartę układamy na talerz ciastem do dołu.





Bez kłopotu zjednuje sympatię umiętnym wyważeniem orzeźwienia i atrakcyjnej owocowej słodyczy. Dobry kompan spotkań na tarasie."

Tomasz Kolecki-Majewicz
Wielokrotny Mistrz Polski Sommelierów

Informacje na temat kolejnych specjalnych ofert win w Biedronce mogą znaleźć Państwo w naszych newsletterach. Aby je otrzymać, wystarczy wypełnić formularz na stronie: www.biedronka.pl/wina
Zapraszamy!



Oferta obowiązuje w podanych terminach lub do wyczerpania zapasów. Ceny zawierają VAT. Folder dostępny wyłącznie na wydzielonym stoisku alkoholowym. Jeśli znajdują go Państwo w innym miejscu, prosimy o zwrot personelowi sklepu.

19⁹⁹
zł/szt.
26,65 zł/l



budowa
rzeżkość
słodycz
aromatyczność



Château de Champteloup Rosé d'Anjou AOC

różowe półwytrawne, 0,75 l

Doskonale zbalansowane, świeże, delikatne i owocowe w smaku wino wyprodukowane z połączenia szczepów Grolleau i Cabernet Franc. Ma bardzo ekspresyjny aromat z intensywnymi nutami malin i truskawek.

Serwowanie: Różowe wino będzie świetnym rozpoczęciem posiłku. Można podać je również do owoców, lodów i ciast.