



◆ FRANCUSKIE WINA ◆
NA TWOIM STOLE


WINNICA
Lilla

OFERTA WAŻNA OD 29.06.2015 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW.





FRANCUSKIE SMAKI PRZY TWOIM STOLE

Nakryty eleganckim obrusem, czekający na odświętnych gości czy stary, drewniany, sękaty, ustawiony pod jabłonią w Twoim ogrodzie. Codzienny, ten przy którym cała rodzina je posiłki, czy mały, żeliwny, tarasowy, który rozkładasz, gdy tylko słońce zaczyna śmieiej zaglądać w okna. Ile domów, ile ludzi, tyle stołów i chwil, które spędzamy przy nich, ciesząc się towarzystwem najbliższych i przyjaciół, smakując wyjątkowe momenty i wino, które im towarzyszy. Bo francuskie wino pasuje na każdy stół, na każdą okazję i trafia w każdy gust. Francuskie wina, pełne smaków i aromatów wytłoczonych z gron, które dojrzewały na stokach winnic, są kwintesencją radości życia. Razem z potrawami z francuskiego menu są najlepszym pretekstem, by spotkać się, usiąść razem przy stole, wokół którego krążą półmiski pełne smakolików. Ten katalog z nową kolekcją win francuskich to nasze zaproszenie do spotkania – z rodziną, przyjaciółmi, znajomymi i przede wszystkim ze smakami francuskiej kuchni. Daj się zaprosić do wspólnego stołu.

Bon appétit!



ALZACJA

Przeważająca ilość win alzackich jest biała, występują one w pełnym spektrum smakowym – od wytrawnych po słodkie. 90% produkcji stanowią wina jednoszczepowe, z czego najbardziej znane to soczyście kwaskowy riesling oraz emanujący aromatami kwiatów gewurztraminer.

DOLINA RODANU

Region rozciągający się na obszarze o długości 200 km, od granicy z Burgundią przechodzącą przez miasto Lyon, aż do położonego na południu Avignon. W części północnej Doliny Rodanu dominują ciężkie, czerwone wina z odmiany syrah, która stanowi rdzeń upraw w apelacji Hermitage czy Côte-Rôtie.

BURGUNDIA

To najbardziej ceniony, historyczny region we Francji. Produkuje czterokrotnie mniej win niż Bordeaux, niemniej to właśnie w Burgundii powstają wina osiągające najwyższe ceny na świecie. Przeważa produkcja win z odmiany pinot noir oraz szczepu chardonnay. Północna część regionu jest domem win najbardziej prestiżowych, szczególnie w apelacji Chablis i departamencie Côte-d'Or.

DOLINA LOARY

Dolina Loary jest ojczyzną francuskiego Renesansu. Od wieków możni Francji cenili tamtejszy klimat, urodę krajobrazu i lokalne wina. Pośród nich największą sławą do dnia dzisiejszego cieszą się białe wina Muscadet – z odmiany lokalnie zwanej melon i różowe Anjou – produkowane z odmiany cabernet franc i cabernet sauvignon, dzięki czemu w winach tych odnaleźć można zapach trawy, zielonego pieprzu i malin.

LANGWEDOCJA -ROUSSILLON

Langwedocja-Roussillon jest jednym z największych regionów winiarskich świata. Miejscowa produkcja wina stanowi jedną trzecią całej produkcji Francji. Najczęściej wykorzystywanym w produkcji win szczepem jest grenache w różnych wersjach kolorystycznych, a także muscat, malvoisie wśród odmian białych oraz mourvèdre, carignan i syrah wśród odmian czerwonych.

PROWANSJA

Rozwój turystyki po II wojnie światowej pozwolił ponownie odkryć Prowansję i jej wina. Przede wszystkim różowe. Przyjemne, lekkie, doskonale gaszące pragnienie, uzupełniają smak potraw pysznej prowansalskiej kuchni. Ostatnie lata to wzmocnienie renomy prowansalskich win czerwonych.

BORDEAUX

Najbardziej znany z regionów winiarskich Francji. Przeważa tu produkcja średnio ciężkich, wytrawnych win czerwonych, chociaż w Bordeaux powstają również wina różowe i musujące. Większość czerwonych win Bordeaux stanowi połączenie dwóch szczepów – merlot i cabernet sauvignon. Znacząca większość win czerwonych zyskuje charakter podczas długiego dojrzewania w dębowych baryłkach. Pośród produkowanych w Bordeaux typów win wyróżniają się słodkie. Najsłynniejsze apelacje to: Loupiac, Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont.

SUD-OUEST

Sud-Ouest, czyli dosłownie Południowy - Zachód, to obszar rozciągający się pomiędzy południowym krańcem Bordeaux a Pirenejami. Najbardziej znanymi apelacjami są Cahors i Madiran oraz dający znakomite destylaty region Armagnac. Największą powierzchnią upraw winnego krzewu poszczycić mogą się regiony Comté Tolosan i Côtes de Gascogne.

NASZE WINA

.....

Z NAJLEPSZYCH REGIONÓW

.....



PROPONOWANE ZESTAWIENIA WIN Z PRODUKTAMI:

 RYBY

 WOŁOWINA

 DRÓB

 DZICZYŻNA

 WIEPRZOWINA

 JAGNIĘCINA

 OWOCE MORZA

 MAKARON

 DESERY

 SERY



19⁹⁹
750ML
1L=26,65

CHATEAU DE LA THÉBAUDIÈRE 2013

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Muscadet Sèvre et Maine Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

CHARAKTERYSTYKA: Wino produkowane w Dolinie Loary z odmiany Muscadet, po fermentacji tradycyjnie dojrzewające nad osadem drożdżowym. W wyglądzie wino jest klarowne, o barwie słomkowej. W aromatach dominuje jabłko, gruszką, morela. Po napowietrzeniu pojawia się również subtelna nuta kokosowa.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: rybami, drobiem, owocami morza.



WYBÓR
SOMMELIERA
24⁹⁹
750 ML
1L=33,32

GEWURZTRAMINER 2013

TYP: białe, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Alsace Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

WYRÓŻNIENIA: złoty medal na Międzynarodowym Konkursie w Lyonie, 2014

CHARAKTERYSTYKA: Zapach świeżych, egzotycznych owoców stanowi wizytówkę tego silnie aromatycznego wina. Wyraźnie wyróżniają się: ananas, morela i róża.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, serami, deserami.



PINOT BLANC, PFAFFENHEIM

2013

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Alsace Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

CHARAKTERYSTYKA: W zapachu rozpoznać można znakomitej jakości aromaty: brzoskwinia, geranium i kwiat bergamotki. Smak łagodnie wytrawny, z przyjemną świeżą kwasowością. Znakomita jakość w dobrej cenie.

TEMPERATURA PODANIA: 10-12°C

PODAJ Z: rybami, drobiem.



1999
750 ML
1L=26,65





27⁹⁹
750 ML
1L=37.32



WYBÓR
SOMMELIERA

19⁹⁹
750ML
1 L=26.65

GEWURZTRAMINER, J.P.MULLER 2013

TYP: białe, półwytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Alsace Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

WYRÓŻNIENIA: srebrny medal na Konkursie Win Francuskich w Macon, 2014

CHARAKTERYSTYKA: Wino cudownie aromatyczne, uwodzi zapachami róży, moreli i brzoskwini. W smaku łagodna kwasowość ze znakomicie zrównoważoną słodyczą.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, serami, deserami.

RIESLING, VIEILLES VIGNES 2013

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Alsace Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

CHARAKTERYSTYKA: Wino o kolorze jasno słomkowym oraz umiarkowanie intensywnym, owocowym zapachu. W zapachu rozpoznać można aromaty lemonki, grapefruta, zielonego jabłka, migdałów i kwiatów lipy.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: owocami morza, rybami.

ALZACJA





WYBÓR
SOMMELIERA

3999
750 ML
1L=53.32



PINOT GRIS, GRAND CRU MARCKRAIN 2013

TYP: białe, półslodkie, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: Wino produkowane z odmiany pinot gris uprawianej w pobliżu Strasburga, w winnicy oznaczonej najwyższym statusem jakościowym - Grand Cru.

W wyglądzie jest gęste i oleiste, o wyraźnej słomkowej barwie. Po napowietrzeniu rozwijają się aromaty gruszek, mirabelek i miodu.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, rybami.





1799
750 ML
1L=23.99



2299
750ML
1 L=30.65

L'HORIZON

2013

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Entre-Deux-Mers Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11,5%

WYRÓŻNIENIA: złoty medal przewodnika po winach „Gilbert & Gaillard”

CHARAKTERYSTYKA: Wino wyróżnia się intensywnym zapachem dojrzałych owoców, które silnie odczujemy zarówno w zapachu jak i w smaku. Odnaleźć tutaj można m.in. aromat ananasa, pigwy i śliwek mirabelek. Smak wina jest wytrawny, z orzeźwiającą kwasowością.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: owocami morza, rybami, serami.



CHÂTEAU LES QUEYRATS

2014

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Graves Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11,5%

CHARAKTERYSTYKA: Znakomitej jakości trunek pochodzący z winnic o żwirowym podłożu. Wino produkowane jest z dwóch odmian semillon i sauvignon blanc. W zapachu wyczuwalne są aromaty owocowo – kwiatowe. Rozpoznać można m.in. nuty czarnej porzeczki, mandarynki, melona, jabłka, kwiatów lipy i miodu. Wino doskonale zrównoważone.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: rybami, drobiem,

makaronami, serami.



CHÂTEAU MOULIN DU TERRIER, SAUVIGNON

2013

TYP: białe, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Bordeaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

CHARAKTERYSTYKA: Barwa jasno
- słomkowa. W zapachu przepiękne,
zaskakująco intensywne aromaty odmianowe.
sauvignon blanc pachnie marakują, owocem
czarnej porzeczki, agrestem i zielonym
pieprzem.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: owocami morza, rybami, serami.



WYBÓR
SOMMELIERA

1699
750 ML
1L=22,65





1799
750 ML
1L=23,99

LA COUR FAYARD, MOELLEUX

2014

TYP: białe, półsłodkie, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Bordeaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11%

CHARAKTERYSTYKA: Wino zasługuje w pełni na oznaczenie smakowe Moelleux - jego łagodność i półsłodki smak wpisują się w kanon doznań, których oczekujemy od trunku tego typu. Aromaty rozpoznawalne w kieliszku przypominają dojrzałą figę, miód i pieczone jabłko.

TEMPERATURA PODANIA: 10-12°C

PODAJ Z: rybami, drobiem, deserami.



WYBÓR
SOMMELIERA

3999
750 ML
1L=53,32

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS, „LA PERRIÈRE”

2013

TYP: białe, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Hautes-Côtes de Nuits Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: Znakomitej jakości białe wino, produkowane z odmiany Chardonnay w północnej Burgundii. W zapachu intrygujące aromaty dojrzałych bananów, mandarynek z nutą tostów i masła. Smak zrównoważony, z wyraźną kwasowością, o doskonałej strukturze.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: rybami, drobiem, serami.



BORDEAUX

BURGUNDIA



14⁹⁹
750 ML
1l=19,99

CHARDONNAY LÉGENDES D'OC 2014

TYP: białe, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Indication Pays d'Oc Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: Charakteryzuje się wyraźną, słomkową barwą oraz wytrawnym, zdecydowanym smakiem. W zapachu rozpoznawalne są aromaty grapefruita oraz imbiru. Wino pasuje do dań z ryb, podanych w gęstych, śmietanowych sosach.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: rybami, serami.



WYBÓR
SOMMELIERA
19⁹⁹
750 ML
1l=26,65

EXOTIQUE, MOELLEUX 2013

TYP: białe, półsłodkie, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Indication Côtes de Gascogne Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11%

CHARAKTERYSTYKA: Przyjemne w smaku, półsłodkie wino, którego aromaty przypominają cytrynę, kwiaty bzu i brzoskwinię. Odnajdziemy w nim słodycz, która znakomicie równowazona jest przez wyraźną kwasowość.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: rybami, drobiem, deserami.





1599
750 ML
1l=21.32



1799
750ML
1L=23.99

CABERNET ROSÉ DOUX, „RÊVES D'ÉTÉ”

2014

TYP: różowe, półwytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Indication Comté Tolosan Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

CHARAKTERYSTYKA: Wino produkowane na południu Francji, w pobliżu Tuluz. Posiada jasną, pomarańczowo – różową barwę. W zapachu świeże aromaty dojrzałych malin, ananasa i banana. Słodycz występuje w smaku w parze z zaznaczoną kwasowością - efekt ten powoduje, iż odczuwany smak wina jest półwytrawny.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: drobiem, deserami.



BORDEAUX CLAIRET, SEIGNOURET

2014

TYP: różowe, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Bordeaux Clairnet Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

CHARAKTERYSTYKA: Trunek posiada wyraźną, różową barwę. Jego smak jest wytrawny, z lekką goryczą i łagodnym alkoholem. W zapachu: czarna porzeczka i malina. Wino pozostawia przyjemny posmak w ustach.

TEMPERATURA PODANIA: 10-12°C

PODAJ Z: makaronami, rybami, drobiem.



SUD-OUEST

BORDEAUX



COTEAUX BOURGUIGNONS

2013

TYP: czerwone, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Bourgogne Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12%

CHARAKTERYSTYKA: W kolorze jasno rubinowe z purpurowym refleksem. Zapach dojrzałych owoców porzeczki czerwonej i czarnej, wiśni i malin. Smak wytrawny o lekkiej kwasowości i łagodnym alkoholu. Wino zyskuje charakter dzięki wyraźnie szorstkim garbnikom.

TEMPERATURA PODANIA: 16°C

PODAJ Z: wieprzowiną, serem.



1999
750 ML
1L=26,65

1499
750 ML
1L=19,99



2499
750 ML
1 L=33,32



CÔTES DU RHÔNE, CELLIER DU DELTA 2012

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

WYRÓŻNIENIA: brązowy medal na Konkursie Win w Paryżu, 2013

CHARAKTERYSTYKA: Wino uwodzi pikantnymi aromatami pieprzu i papryki, które współgrają z zapachem jeżyny i borówki. Można z powodzeniem stosować do szerokiej gamy codziennych posiłków jak również do potraw bardziej wyrafinowanych.

TEMPERATURA PODANIA: 17-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, wołowiną.

CHATEAU COUSTAUT 2012

TYP: czerwone, wytrawne, lekkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Graves Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

CHARAKTERYSTYKA: Dobrej klasy wino z regionu Graves, stanowi ciekawą propozycję dla koneserów win lżejszych. Wino cechuje łatwa do rozpoznania kompozycja aromatów owocowych, wśród których najsilniej pachną śliwa, dojrzałe jabłko i aronia. Trunek można podawać do mięs duszonych, łagodnie przyprawionych.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wieprzowiną, wołowiną, jagnięciną.

DOLINA RODANU

BORDEAUX



CHATEAU CLÉMENT 2012

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Bordeaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

CHARAKTERYSTYKA: Atrakcyjne w barwie i w zapachu wino - odnajdziemy w nim wspaniałą kompozycję aromatów dojrzałych jeżyn, gałki muszkatołowej i pieprzu. W smaku pojawiają się, obok aromatów owocowych, również akcenty kawy i torfu.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną, serem.



1999

750 ML
1L=26,65







1999
750ML
1L=26.65



2499
750 ML
1L=33.32

WYBÓR
SOMMELIERA

CHÂTEAU CAZAT-BEAUCHÊNE 2011

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Bordeaux Supérieur Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

WYRÓŻNIENIA: srebrny medal
na Międzynarodowym Konkursie
Win w Brukseli, 2012

CHARAKTERYSTYKA: Wino dojrzewające
w dębowych baryłkach. Posiada bukiet pełen
aromatów jeżyn, czarnej porzeczki, wiśni,
wanilii i toffi. W smaku wyraźne są przyjemnie
szorstkie garbniki i umiarkowana kwasowość.
Polecamy miłośnikom win w stylu barrique!

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wołowiną, serami.



CHÂTEAU SAINT RÉMY 2011

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Fronsac Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

WYRÓŻNIENIA: srebrny medal
na Konkursie Win Bordeaux, 2011

CHARAKTERYSTYKA: Wino produkowane
z uprawianych w regionie Fronsac winogron
odmiany merlot, z domieszką cabernet
franc i cabernet sauvignon. Aromaty są
bardzo atrakcyjne, dobrze rozwinięte. Po
odpowiednim napowietrzeniu wina rozpoznać
można zapach słodkich malin, kwiatów róży
i miodu na tle mokrego drewna i ściółki.
Ciekawe i atrakcyjne wino w świetnej cenie.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną, serem.



BORDEAUX

WYBÓR
SOMMELIERA49⁹⁹
750 ML
1L=66,6518⁹⁹
750ML
1L=25,32

CHATEAU PONTET-FUMET 2007

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.
REGION I KLASA JAKOŚCI:
 Appellation Saint-Émilion Grand Cru Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%
WYRÓŻNIENIA: srebrny medal
 na Międzynarodowym Konkursie Win
 w Brukseli, 2010
CHARAKTERYSTYKA: Elegancja godna
 uznania. Wino posiada szczególnie atrakcyjny
 bukiet z wyczuwalnymi, zaraz po nalanu wina
 do kieliszka, aromatami dojrzałej jeżyny
 i dżemu z truskawek. Wino jest dojrzałe
 i zrównoważone, godne polecenia.
TEMPERATURA PODANIA: 18°C
PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną, serem.



CHATEAU ROC DE LEVRAUT 2013

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.
REGION I KLASA JAKOŚCI:
 Appellation Bordeaux Contrôlée
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%
WYRÓŻNIENIA: złoty medal
 na Konkursie Win w Paryżu, 2014
CHARAKTERYSTYKA: Nie bez powodu
 wino to otrzymało złoty medal na konkursie
 2014 roku. Zaraz po nalanu do kieliszka zwraca
 uwagę głębia i różnorodność aromatów.
 Po napowietrzeniu rozpoznać można zapach
 żurawiny, dojrzałych malin, suszonej śliwy
 i czekolady. W odpowiednich warunkach, trunek
 można przechowywać przez kolejne 3 lata.
TEMPERATURA PODANIA: 18°C
PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną, serami.



DOMAINE DE MAISONNEUVE

2011

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Saint-Georges
Saint-Émilion Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

WYRÓŻNIENIA: złoty medal
na Konkursie Win w Paryżu, 2013

CHARAKTERYSTYKA: Wino o wyraźnej
rubinowej barwie i o wyrazistym, owocowym
zapachu – rozpoznawalne aromaty czarnej
porzeczki, pieprzu i czekolady. Bukiet
wina nabiera ekspresji po odpowiednim
napowietrzeniu.

TEMPERATURA PODANIA: 17-18°C

PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną, dziczyzną.



WYBÓR
SOMMELIERA

2999

750 ML
1L=39,99





21⁹⁹
750 ML
1L=29,32

CHATEAU GRAND CHAMP 2011

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Bordeaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

WYRÓŻNIENIA: złoty medal na Konkursie Win w Paryżu, 2012

CHARAKTERYSTYKA: Wino o intensywnej, czerwonej barwie, którego dojrzałość zdradzają ceglaste refleksy. W zapachu: czarna porzeczka, czarny pieprz i suszona śliwa. Aromaty stają się bardziej wyraźne po odpowiednim napowietrzeniu.

TEMPERATURA PODANIA: 17-18°C

PODAJ Z: wołowiną, dziczyzną.



31⁹⁹
750 ML
1 L=42,65

WYBÓR
SOMMELIERA

CHÂTEAU MARJOSSE 2011

TYP: czerwone, wytrawne, ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Bordeaux Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 14%

WYRÓŻNIENIA: Stephen Tanzer 88/100, James Suckling 87/100

CHARAKTERYSTYKA: Wino produkowane w posiadłości, której właścicielem jest Pierre Lurton – dyrektor słynnych winiarni Cheval Blanc i d'Yquem. Stanowi połączenie odmian merlot 80% oraz 10% cabernet sauvignon i 10% cabernet franc. W zapachu dominuje aromat czarnej porzeczki, malin, borówki i kakao.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną, dziczyzną.





WYBÓR
SOMMELIERA

27⁹⁹
750 ML
1L=37.32



WYBÓR
SOMMELIERA

29⁹⁹
750 ML
1 L=39.99

CHATEAU LA VALIERE

2007

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Médoc Contrôlée, Cru Bourgeois

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

CHARAKTERYSTYKA: Po odpowiednim napowietrzeniu trunku w karafce i nalaniu do kieliszka, odkryć można grupę zapachów nie występujących w winach młodych, np. lubczyk czy cedr. Towarzyszą one, typowym dla szczepów cabernet sauvignon i merlot, z których wino zostało wyprodukowane, aromatom czarnej porzeczki i wiśni.

TEMPERATURA PODANIA: 16-18°C

PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną.



CHATEAU TAFFARD DE BLAIGNAN

2011

TYP: czerwone, wytrawne, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Médoc Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13,5%

WYRÓŻNIENIA: złoty medal na Międzynarodowym Konkursie Win, 2013
złoty medal przewodnika po winach „Gilbert & Gaillard”

CHARAKTERYSTYKA: Dojrzała, czerwono – ceglasta barwa zapowiada wino nieprzeciętne. Wyjątkowym aromatem i smakiem trunku potwierdza pierwszorzędną jakość. W zapachu rozpoznać można dojrzałą truskawkę, dżem z wiśni, czekoladę oraz nuty cedru i mokrej słomy. Może być przechowywane przez kolejne 3 lata.

TEMPERATURA PODANIA: 18°C

PODAJ Z: wołowiną, jagnięciną, serami.



BORDEAUX



WYBÓR
SOMMELIERA

27⁹⁹
750 ML
1L=37.32

CHÂTEAU PEYNON

2009

TYP: białe, słodkie, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Sainte-Croix-du-Mont Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%

CHARAKTERYSTYKA: W winie tym rozpoznawalne są owoce pigwy, liczi, brzoskwini, dżem z truskawek oraz nuta wanilii, toffi i słodkiej śmietany.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: serami, deserami.



23⁹⁹
750 ML
1 L=31.99

CHÂTEAU BUSQUET

2012

TYP: białe, słodkie, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:
Appellation Loupiac Contrôlée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: W wyglądzie trunka przedstawia barwę cytrynowo – żółtą. Wino posiada wyraźny zapach owoców cytrusowych, pigwy i rabarbaru. W smaku słodycz jest wyczuwalna lecz nienachalna dzięki umiarkowanej kwasowości.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: serami, deserami.





CHÂTEAU JEAN GALAN 2013

TYP: białe, słodkie, średnio ciężkie.

REGION I KLASA JAKOŚCI:

Appellation Sauternes Protégée

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 13%

CHARAKTERYSTYKA: Wino produkowane z pokrytych szlachetną pleśnią, podsuszonych winogron, które zbierane są ręcznie w regionie Sauternes. Odczuć można tutaj aromaty suszonej figi, rodzynek, dojrzałej śliwy mirabelki, orzechów laskowych, lipowego miodu, wanilii jak również przypieczonych tostów.

TEMPERATURA PODANIA: 8-10°C

PODAJ Z: serami, deserami.



WYBÓR
SOMMELIERA

3499

750 ML

1L=46,65




WINNICA
Lidla

Informator handlowy dostępny jest tylko w ramach wydzielonego stoiska w sklepach spożywczych LIDL, zgodnie z art. 13¹ ust. 9.

Ustawa o Wychowaniu w Trzeźwości i Przeciwdziałaniu Alkoholizmowi.

Nie sprzedajemy alkoholu osobom nietrzeźwym, osobom do lat 18, na kredyt lub pod zastaw.

Jeśli znaleźli Państwo niniejszą informację w innym miejscu, prosimy o jej zwrot na stanowisko alkoholowe.

Ceny produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.