

# Вино-гастрономические сочетания

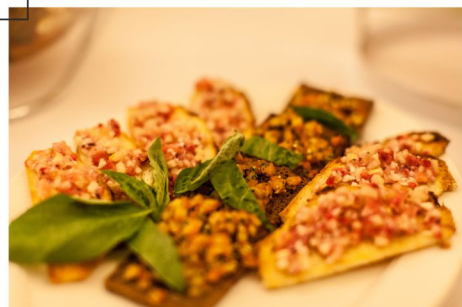


Белое сухое вино  
Muscadet Sevre et Maine sur Lie  
(Франция, Долина, Луары)

Морской гребешок  
с козьим сыром, мидиями  
и базиликовым Песто

Розовое игристое вино  
«Codorniu Clasico Brut Rose»  
(Испания, Каталония, Кава)

Тапасы с авокадо,  
вялеными томатами  
и креветками гриль,  
приправленные бальзамиком  
и оливковым маслом с мятой



Белое сухое вино  
«Chateau Coucheroy» Blanc, 2008  
(Франция, Бордо, Пессак-Леоньян)

Рулет из речной форели  
с кус-кусом  
и соусом «сабайон»



Красное сухое вино  
«Alasia» Barbaresco  
(Италия, Пьемонт, Барбареско)

Косуля на еловых ветках  
с соусом из лесных ягод



Красное сухое вино  
Chateau Colombier-Monpelou, 2008  
(Франция, Бордо, Пойяк)

Каре ягненка  
с цуккини и перечным соусом



Красное сладкое вино  
Bertani, Recioto Della Valpolicella  
«Valpantela»  
(Италия, Ването, Вальполичелла)

Шоколадный чизкейк

