

БЕЛОЕ ВИНО/WHITE WINE**Шабли Жан-Клод Буассе, белое сухое
Chablis Jean-Claude Boisset, 13%****Франция/France**

Для прессования винограда используются пневматические прессы. Алкогольное и малолактическое брожение проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18 -20°C). Выдержка - в стальных чанах (70%) и в дубовых бочках (30%) в течение 8 месяцев. Свежие ароматы фруктов (яблоки, груши), цитрусовых (лимон) с ярко выраженной минеральностью. Вкус тонкий, элегантный, с ярко выраженной минеральностью и кислотностью. Щедрые, хорошо-сбалансированные ароматы яблок и меда.

750 мл**8200 ₮****Ле о Де Бель Эр Блан, белое сухое
Les Hauts De Bel Air Blanc, 12%****Франция/France**

Виноград собирается при оптимальной спелости. После процесса гребнеотделения и мягкого прессования, проводится ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 30-32°C. Далее проводится яблочно-молочное брожение. Вино намеренно не выдерживают в контакте с дубом, чтобы в полной мере сохранить свежую сортовую ароматику. Яркие ноты красной смородины, грейпфрута и крыжовника. Гармоничное, с освежающей кислотностью вино, с цитрусовыми нотами на нёбе.

750 мл**3100 ₮****Пино Гриджио Сант'орсола, белое сухое
Pinot Grigio Sant'orsola, 11,5%****Италия/Italy**

После сбора винограда, достигшего оптимальной зрелости, ягоды направляются на винодельню и подвергаются прессованию. Полученное сусло помещается в нержавеющие стальные чаны, где начинается процесс брожения. Ферментация проходит при контролируемой температуре (максимум 18°C) в течение 1-2 недель. Аромат яркий, с нотками цветов акации, белых фруктов и цедры лайма. Вкус сухой, освежающий, минеральный стиль, с тонкими цитрусовыми нотами.

750 мл**1900 ₮****И Пиани Бьянко Селла и Моска, белое сухое
I Piani Bianco Sella & Mosca, 11,5%****Италия/Italy**

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. На винодельне он мягко прессуется, далее подвергается гребнеотделению.

Алкогольное брожение проходит в контакте с кожицей при контролируемой температуре, не превышающей 28 С. Утонченный аромат, ноты желтых цветов и абрикоса переплетаются с нюансами липового меда и сушеных трав. Бодрящая, освежающая кислотность сменяется мягким послевкусием.

750 мл**3200 ₮**



БЕЛОЕ ВИНО/WHITE WINE

Аньядас Де Оро Айрен, белое сухое

Anadas De Oro Airen, 11%

Испания/Spain

Ферментация проходила в стальных чанах при контролируемой температуре. Процесс ферментации занимает 10-25 дней, по завершении которого вино еще некоторое время проводит в стальных чанах, а затем разливается по бутылкам. Яркие цитрусовые и цветочные ноты, с нюансами белых сладких фруктов (персик, абрикос). Свежее и мягкое во рту, с нюансами белых фруктов во вкусе.

750 мл

1600 ₮

Совиньон Блан Грасль, белое сухое

Sauvignon blanc grassl, 12,5%

Австрия/Austria

Ручной сбор урожая, проводится предферментационная холодная мацерация в течение 4-6 часов; брожение проходит в стальных чанах при контролируемой низкой температуре 18°C. По завершении брожения вино еще несколько месяцев выдерживается на мелком дрожжевом осадке с периодическим батоннажем (взбалтыванием). Выразительные ноты крыжовника, цветов бузины, раскрывается нотами экзотических фруктов. Сочный, свежий, с хрустящей кислотностью, тонкой минеральностью, богатый нотами сладких тропических фруктов и сливочными оттенками.

750 мл

5700 ₮

Алазанская Долина, белое полусладкое

Alazani Valley, 12%

Грузия/Georgia

Белое вино Алазанская долина имеет соломенный цвет с золотистым оттенком и неповторимый вкусовой букет, свежий с небольшой кислоткой, которая даёт изюминку в букете и компенсируется естественной сладостью напитка. Гармоничное сочетание цвета, вкуса и нежного фруктового запаха дыни и айвы создают шедевр, который оценит любой ценитель вин, неповторимость вкуса, цвета и запаха идеально сочетаются и позволяют напитку раскрыться. Вино рекомендуется к закускам и сладким бисквитам.

750 мл

1700 ₮

РОЗОВОЕ ВИНО/PINK WINE

Сент Беатрис Кюве Де Принс, розовое сухое

Sainte Beatrice Cuvée Des Princes, 13%

Франция/France

После сбора урожая виноград прессуется и подвергается мацерации при низких температурах. Затем следует алкогольная ферментация при температуре 18-19 °С. Идеален в качестве аперитива, а также в сочетании с блюдами из белого мяса и рыбы. Округлое вино, с освежающим послевкусием с нотами спелых ягод. Ноты засахаренных фруктов и сушеного инжира сменяются оттенками белых цветов.

750 мл

2500 ₮

КРАСНОЕ ВИНО/RED WINE**Божоле Вилляж Бушар Эне&Фис, красное сухое
Beaujolais Villages Bouchard Aine&Fils, 13%****Франция/France**

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали при t 30°C. Мацерация полу-углеродная. После этого вино остается в емкостях от 3 до 6 месяцев. Выразительный аромат вина раскрывается оттенками черной смородины, вишни, ежевики, подлеска, ванили, трав и специй. Вино интригует мягким, шелковистым вкусом с фруктовой кислоткой, округлыми танинами и долгим послевкусием с легкими бальзамическими нюансами.

750 мл**3900 ₺****Кьянти Сант'орсола, красное сухое
Chianti Sant'orsola, 12%****Италия/Italy**

Виноград собирается вручную, после чего доставляется на винодельню, где происходит его прессование и гребнеотделение. Полученное сусло перемещают в стальные чаны для проведения алкогольного брожения – при контролируемой температуре 28-30°C. По завершении брожения вино снимается с осадка и, после оклейки и фильтрации, вино разливается по бутылкам. Интенсивный аромат с тонами сливы, вишни, диких сладких ягод, полевых трав и горького миндаля. Сухой, мягкий, округлый, с бархатными танинами и ягодным послевкусием.

750 мл**2200 ₺****Вальполичелла Классико Спери, красное сухое
Valpolicella Classico Speri, 12,5%****Италия/Italy**

Сразу после сбора происходит прессование в прессовочной машине. Восьмидневная мацерация в нержавеющей стальных чанах при определенной температуре. Перемещение в цементные чаны для завершения спиртовой и яблочно-молочной ферментаций. Фильтрация и бутилирование в январе. Остаточный сахар: 2,9 г/л. Тонкий аромат с нотками свежих ягод: малины, ежевики, черники. Полнотелое, мягкое, с бархатистыми танинами. Легкий намек на сладость и нотка вишневой косточки в послевкусии.

750 мл**4500 ₺****Лар Де Паула Темпранильо, красное сухое
Lar De Paula Tempranillo, 13%****Испания/Spain**

Ягоды проходят тщательный отбор, после чего мягко прессуются в пневматических прессах. Проводится предферментационная мацерация при температуре 16° C для максимальной экстракции цвета и аромата. Брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 26 °C в течение 8 дней. Выдержка: 6 месяцев в новых дубовых бочках и минимум 3 месяца в бутылках. Деликатный цветочный аромат, ноты спелых красных и черных ягод и тонкие ноты высушенных пряных трав. Сочный, со сладкими и элегантными танинами и нотками фруктового джема

750 мл**3100 ₺**



КРАСНОЕ ВИНО/RED WINE

Санкт-лаурент Классик Грасль, красное сухое **Sankt-laurent Classic Grassl, 12,5%**

Австрия/Austria

Ручной сбор урожая, ферментация в стальных танках при контролируемой температуре 30°C, в течение 12-17 дней. Далее следует малолактическая ферментация. Выдержка в новых и использованных барриках (10%) и в 500-литровых бочках. Выразительные ягодные ноты (вишня, черника, красные ягоды), тонкие ноты кожи и подлеска. Элегантное, сбалансированное вино, хорошо структурированное, с отличной кислотностью и тонкими танинами.

750 мл

5700 ₽

Киндзмараули, красное полусладкое **Kindzmarauli, 12%**

Грузия/Georgia

Киндзмараули производится из винограда сорта Саперави, выращенного в Кахети, в районе Киндзмараули. Вино обладает гармоничным, бархатистым, сладковатым вкусом и характерным ароматом с приятными фруктово-ягодными и цветочными оттенками. Оно прекрасно сочетается с десертами, фруктами и сладостями.

750 мл

2200 ₽

Алазанская Долина, красное полусладкое **Alazani Valley, 12%**

Грузия/Georgia

Неповторимый гармоничный тёмно-рубиновый цвет. Выразительный аромат вина раскрывается оттенками черной смородины, вишни, сливы, ежевики и пряностей, вкусовой букет свежий, бархатистый, с мягкой кислинкой. Вино демонстрирует шелковистый, округлый вкус с фруктово-ягодными оттенками, легкой терпкостью и длительным послевкусием. Прекрасно сочетается с сырами и десертами.

750 мл

1700 ₽

ИГРИСТОЕ ВИНО/SPARKLING WINE

Просекко Спуманте Аббация, сухое **Prosecco Spumante Abbazia, 11,5%**

Италия/Italy

После сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где проводят отделение гребней, затем ягоды мягко давят. Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных стальных чанах, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения сусло резко охлаждается до -5 градусов. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению. Деликатный с фруктово-цветочным букетом. Вкус легкий, освежающий. Вино с приятной и гастрономичной кислотностью.

750 мл

2900 ₽

ИГРИСТОЕ ВИНО/SPARKLING WINE

Ламбруско Бьянко Аббация белое полусладкое

Lambrusco Bianco Abbazia, 8 %

Италия/Italy

После сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где отделяются гребни и ягоды мягко давят. Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных чанах (автоклавах) из нержавеющей стали, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения сусло резко охлаждается до -5 °С. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению. Аромат яркий, цветочный, с нотками спелых яблок, персиков и медовыми нюансами. Вкус сладкий, с приятным фруктовым послевкусием, гармоничный.

750 мл

1300 ₮

ШАМПАНСКОЕ/CHAMPAGNE

Моет и Шандон Брют Империял

Moët&Chandon Brut Imperial, 12%

Франция/France

Шампанское демонстрирует богатый, свежий вкус с оттенками груши, яблока и персика, с утонченной кислинкой и долгим, чарующим послевкусием.

750 мл

16500 ₮

Дом Периньон Винтаж Брют

Dom Pérignon Vintage Brut, 12,5 %

Франция/France

Шампанское демонстрирует привлекательный золотисто-желтый цвет с утонченным перляжем. Покоряет роскошным, многогранным вкусом с оттенками минералов, мандариновой кожуры, крем де Кассис, поджаренного миндаля, дыма, аниса, эспрессо и сливочного мусса. Утонченная цитрусовая кислинка оставляет восхитительное послевкусие. Аромат- многогранная симфония, сотканная из нот цветов, засахаренных фруктов, лакрицы и сена.

750 мл

42000 ₮





МЭРГЭН
РЕСТОРАН

ВИННАЯ КАРТА

ВИНО ПО БОКАЛАМ/WINE BY THE GLASS

Коломбар Шардоне Ивон Мо, белое сухое

Colombard Chardonnay Yvon Mau, 11%

Франция/France

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Яркий, свежий, нотки цитрусовых, грейпфрута. Округлый, в равновесии между кислотностью и мягкостью. Вино с большой ароматической свежестью.

150 мл

250 ₮

Каберне Совиньон Ивон Мо, красное сухое

Cabernet Sauvignon Yvon Mau, 13%

Франция/France

Винификация проходит в термоустойчивых чанах. После короткой мацерации проходит очень быстрая ферментация (4-5 дней) и вина сразу разливаются. Эта техника позволяет винограду Каберне полностью выразить богатство и благородство. Приятный и насыщенно-фруктовый. Поначалу ноты красных фруктов (малина, черная смородина, ежевика), затем малины и ежевики, оттенки мягких специй (корица, мускатный орех). Мягкий и сбалансированный, вино демонстрирует лучшие качества сорта. Черная смородина и какао демонстрирует и крепость, и изящность.

150 мл

250 ₮

Сокровища Крыма, в ассортименте

Treasures Of Crimea

Россия/Russia

Вкус гармоничный, легкий, освежающий. Имеет изысканный аромат восточных пряностей. Подается к столу охлажденным, к блюдам из птицы, фруктам, легким закускам.

150 мл

250 ₮