



ABRAU-DURSO SPARKLING WINES by glass



«Виктор Дравиньи», белое брют

Из винограда сортов
Шардоне, Пино-Блан, Пино-Нуар, Совиньон

Вино имеет редкий по красоте «лососевый» цвет с золотисто-медными отблесками и долго играет тонкими струйками газа в бокале. Свежий и притягательный аромат запоминается необычным, но очень гармоничным сочетанием тонов красной и белой смородины, спелых земляники, красных апельсинов и спелых желтых яблок. Вкус освежающий и бодрящий, с преобладанием цитрусовых и смородиновых тонов в первой волне, благородным минеральным продолжением и долгим ароматическим послевкусием. Чувственное вино, которое создаст романтическое настроение и украсит памятный вечер. Как гастрономическое сопровождение, идеально подойдет к блюдам, приготовленным с использованием красной икры и лососевых сортов рыбы, к нежно обжаренному мясу ягненка или утиной грудке.

Victor Dravigny brut

Grapes:
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Sauvignon

This wine catches the eye with its lively and everlasting fine streams of bubbles, while is memorable for its beautiful sparkle and fine lightly golden tone. The subtle and delicate aroma surprises with its skilful basketry of fresh fruity nuances, vintage tones, and harmoniously combined notes of plum cherries, quince, yellow apples, sunflowers and sweet plums. The taste is primarily fruity, rather pleasant and full, freshened by the bubbles and has a refined slight mineral sharpness and aftertaste. A classic all-round gastronomic brut to be served either as an aperitif in anticipation of a formal dinner or during a feast itself.

0,150 л. – 480 руб.
0,75 л. – 1400 руб.



«Виктор Дравиньи», розовое брют

Из винограда сортов
Пино-Нуар, Шардоне

Вино имеет редкий по красоте «лососевый» цвет с золотисто-медными отблесками и долго играет тонкими струйками газа в бокале. Свежий и притягательный аромат запоминается необычным, но очень гармоничным сочетанием тонов красной и белой смородины, спелых земляники, красных апельсинов и спелых желтых яблок. Вкус освежающий и бодрящий, с преобладанием цитрусовых и смородиновых тонов в первой волне, благородным минеральным продолжением и долгим ароматическим послевкусием. Чувственное вино, которое создаст романтическое настроение и украсит памятный вечер. Как гастрономическое сопровождение, идеально подойдет к блюдам, приготовленных с использованием красной икры и лососевых сортов рыбы, к нежно обжаренному мясу ягненка или утиной грудке.

Victor Dravigny brut rose

Grapes:
Pinot Noir, Chardonnay

This wine is an unusually beautiful 'salmon' colour with golden, honey sparkle and ever playful streams of bubbles in the glass. An extremely fresh and alluring aroma memorable for its unusual but rather harmonious combination of red and white currants, ripe wild strawberries, red oranges and ripe yellow apples. This refreshing and invigorating taste is dominated by citrus and berries in the first wave, continues with a distinguished mineral note and is completed by a long-lasting aromatic aftertaste. A sensitive wine which creates a romantic mood and will adorn an unforgettable evening. As a gastronomic accompaniment it is ideal alongside dishes prepared using black caviar or salmon, alongside gently roasted lamb or duck breast.

0,150 л. – 480 руб.
0,75 л. – 1400 руб.

КАРТА ШАМПАНСКИХ ВИН

Sparkling Wines Menu



www.gum.ru



www.abraudurso.ru



«Виктор Дравиньи», белое экстра брют

Из винограда сортов
Пино-Блан, Рислинг, Пино-Нуар

Вино красивого бледно-золотистого цвета с живым блеском, легкой ажурной пеной, и завораживающей длительной игрой пузырьков в бокале. Тонкий и свежий, но, одновременно, насыщенный и сложный аромат с богатым букетом из ноток свежих плодовых нюансов белых ягод, айвы, алычи, яблок, подсолнечника и глицинии. Вкус обволакивающий, нежный и свежий, великолепно сбалансированный и хорошо структурированный с тонкой минеральной горчинкой в послевкусии. Это вино – великолепный аперитив. Прекрасно подходит к блюдам из свежей рыбы и птицы, морепродуктов и белому мясу.

Victor Dravigny extra brut

Grapes:
Pinot Blanc, Riesling, Pinot Noir

A delicately colored wine of beautiful light-golden tint and vibrant sheen, with gentle lace of mousse and fascinating play of bubbles. Complex bouquet of its full-bodied aroma reveals apricot, lemon and bitter orange nuances with distinctive notes of cocoa and bread crust. It is fruity on the palate with ripe apple and pear accents, followed by fine honey and citrus aftertaste. This extra brut is an excellent aperitif. It is also perfect to be served with fish or white meat, seafood, and cheese.

0,75 л. – 1400 руб.



«Виктор Дравиньи», белое полусухое

Из винограда сортов
Шардоне, Пино-Блан, Пино-Нуар, Совиньон

Вино удивительно красивого и насыщенного рубинового цвета с блеском и устойчивым муссом. Глубокий и в то же время яркий вишнево-смородиновый аромат, характерный для сорта Каберне-Совиньон. В бокале, со временем, букет интересно раскрывается тонами клубничного конфитюра и сафьяновой кожи. Вкус подкупает сочетанием сладости и удивительной ягодной свежести, отменно «отполированными» выдержкой, бархатными танинами и тонкой минеральной горчинкой. Деликатесное и редкое по своему жанру игристое вино, которое станет лучшим сопровождением к голубым сырам, а также десертам из красных ягод и шоколада. Но и любители сладких аперитивов – например, такого классического коктейля, как Кир Рояль – не смогут не оценить достоинств этого игристого вина.

Victor Dravigny demi-sec

Grapes:
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Sauvignon

A beautifully golden wine with a sparkle and fine, ever-playful streams of bubbles. A bright rich aroma brings together the tone, typical for vintage sparkling wines and the winning notes of citrus peel, apple preserves and apple pie. The taste of this semi-dry wine is distinguishable by its perfectly balanced combination of lively natural acidity and a pleasant liqueur sweetness followed by a lasting, memorable after taste. A perfect gastronomic accompaniment to such hors d'oeuvres as foie gras, dishes using sweet and sour sauces, deserts and vintage cheeses.

0,75 л. – 1400 руб.



«Виктор Дравиньи», красное полусладкое

Из винограда сорта
Каберне-Совиньон

Вино удивительно красивого и насыщенного рубинового цвета с блеском и устойчивым муссом. Глубокий и в то же время яркий вишнево-смородиновый аромат, характерный для сорта Каберне-Совиньон. В бокале, со временем, букет интересно раскрывается тонами клубничного конфитюра и сафьяновой кожи. Вкус подкупает сочетанием сладости и удивительной ягодной свежести, отменно «отполированными» выдержкой, бархатными танинами и тонкой минеральной горчинкой. Деликатесное и редкое по своему жанру игристое вино, которое станет лучшим сопровождением к голубым сырам, а также десертам из красных ягод и шоколада. Но и любителям сладких аперитивов – например, такого классического коктейля, как Кир Рояль – не смогут не оценить достоинств этого игристого вина.

Victor Dravigny rouge,
semi-sweet

Grapes: Cabernet-Sauvignon

A wine of exceptional beauty and a full ruby colour with sparkle and a long lasting foam. A deep but bright cherry-blackcurrant aroma typical for this sort of Cabernet-Sauvignon. In the glass, with time, the bouquet opens notes of strawberry preserves and Moroccan leather. The taste is dominated by a combination of sweet and surprising berry freshness, exceptionally polished off by the vintage years, velvet tannins, and a fine mineral sharpness. A delicacy and rare for this sort of sparkling wine which is the best accompaniment for blue cheeses, red berry desserts and chocolate. However, lovers of sweet aperitifs such as Kir Royal will certainly appreciate its finer qualities.

0,75 л. – 1400 руб.



Русское Шампанское, брют

Из винограда сортов Пино-Блан, Пино-Нуар,
Шардоне, Алиготе, Рислинг

Это игристое вино нежного, бледно-золотистого цвета, с праздничным блеском, удивит вас красивой, устойчивой игрой мелких пузырьков. В характерном для метода Шарма легком, приятном аромате преобладают цветочные и фруктовые оттенки. Свежий, бодрящий, сухой вкус брюта отзывает приятным ароматическим послевкусием. Вино послужит универсальным украшением праздничного стола с широким выбором закусок, а также замечательным аперитивом для дружеской компании.

Русское Шампанское, полусладкое

Из винограда сортов Пино-Блан, Пино-Нуар,
Шардоне, Алиготе, Рислинг

Вино светло-соломенного цвета с золотистым блеском и живой игрой пузырьков углекислого газа. Аромат яркий, свежий и чистый, с приятными тонами цитрусовых плодов, желтых яблок и груш. Отлично сбалансированное полусладкое вино продолжает свежую плодовую линию аромата и завершается долгим ароматическим послевкусием. Вино для праздников и вечеринок, оно послужит идеальным аперитивом, а также подходит к широкой гамме закусок и к легким десертам.

Russian Sparkling Wine brut

Grapes: Pinot Blanc, Pinot Noir,
Chardonnay, Aligote, Riesling

This sparkling wine with its pale gold colour and celebratory sparkle shall surprise you with its beautifully ever playful fine bubbles. Typically for the Charmat method the pleasant, light aroma is tinted with floral and fruity notes. The fresh, invigorating and dry taste of this brut is followed by a pleasant, aromatic after taste. A wine which shall serve as a universal decoration for a celebratory menu listing a wide range of hors d'oeuvres, or as an excellent aperitif shared with a group of friends.

Russian Sparkling Wine semi-sweet

Grapes: Pinot Blanc, Pinot Noir,
Chardonnay, Aligote, Riesling

A light flaxen coloured wine with a golden sparkle and lively playful bubbles. A bright, fresh and pure aroma with pleasant hints of citrus fruits, yellow apples and pears. A superbly balanced semi-sweet taste follows a fresh fruity aroma, finished off with a long-lasting fragrant aftertaste. A wine for holidays and parties it serves as an excellent aperitif as well as suiting a wide range of hors d'oeuvres and light desserts.

0,75 л. – 600 руб.