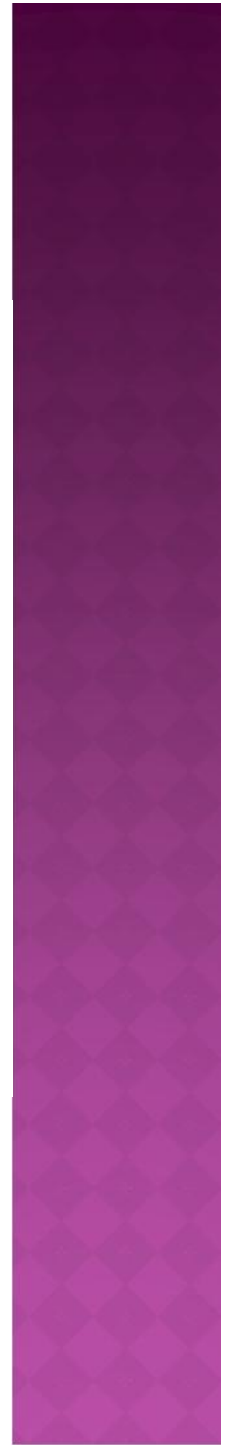


SACHA LICHINE

VINS SANS FRONTIERES





### **LE COQ ROUGE RED WINE | 2012**

Гренаж, Сира и Мерло

Това вино комбинира най-доброто от френското Ноу- хау във винопроизводството с модерните технологии.

Предварителна ферментация при ниска температура, ферментация от 12 до 18 дни.

Комплексен нос с нюанс на череша смесена с аромат на подправки. Идеално за комбинация с пиле или паста. Прекрасно пасващо на шлагера на Ролинг Стоунс  
„I am the little Red Rooster too lazy to crow for days“



## LA POULE BLANCHE WHITE WINE I 2012

Верментино, Шардоне, Совиньон, Семилон

Това вино комбинира най-доброто от френското Ноу- хау във винопроизводството с модерните технологии.

Екстракция на сока преди пресоване, алкохолна ферментация при ниска температура (14-15°C). 20% отлежава в дъбови бъчви.

Плодов нос с аромат на праскова, грейпфрут, банан и манго. Идеално със салата с пармезан или паста с морски дарове. Сервира се охладено до 12°C. Допълнение към песента на ржазмена Луис Джордан „There ain't nobody here but us chickens!”



## LE POUSSIN ROSE ROSÉ WINE | 2012

Гренаж, Сензо, Сира, Верментино

Това вино комбинира най-доброто от френското Ноу- хау във винопроизводството с модерните технологии.

Внимателна екстракция и изпомпване, ферментация от 12 до 18 дни.

Бледо розово и сиво на цвят.

Аромат на цветя, много плодове, меки танини. Свежо, гръзко, жизнено и спокойно.

Опитайте го с риба тон и черни маслини или просто като аперитив.

Позволете си да се понесете от песента на Едит Piaф „La vie en rose“.