

О ВИНЕ и вкусе

PRO SHOPER



599⁹⁰

499⁹⁰

ВИНО BRUNO ANDREU
AROMATIC GRENACHE
РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, ЛАНГЕДОК

Тема номера:
ФРАНЦУЗСКИЕ
ВИНА

МИРАТОРГ
СУПЕРМАРКЕТ

Цены действительны с 27.03 по 09.04.23 г.

18+ ЦЕНА МЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ
ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
ПОРТО ИЛИ ШЕРРИ
ПРЕДСТАВЛЯЮТ
СВОЮ УНИКАЛЬНУЮ
ОСОБЕННОСТЬ
И ВКУС
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО
ИДЕАЛЬНЫМ
СОВМЕЩАЮТ
СВОЮ ВОЗМОЖНОСТЬ
СОВМЕЩАЮТ
СВОЮ ВОЗМОЖНОСТЬ
СОВМЕЩАЮТ
СВОЮ ВОЗМОЖНОСТЬ

Слоны, мыши и французское вино



1190⁰⁰
1390⁰⁰

CHATEAU DE LABORDE BOURGOGNE PINOT NOIR

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Дразнящий аромат красных ягод, в котором преобладает клубника. Вкус нежный, с приятной кислотностью и округлым послевкусием.

К мясу, птице, овощам на гриле.

ВЫ КОГДА-НИБУДЬ ВИДЕЛИ, КАК МЫШЬ ПОДНИМАЕТ СЛОНА? МЫ – НЕТ. И ПОЛАГАЕМ – НЕ УВИДИМ, ПОТОМУ ЧТО ЕЙ ХВАТАЕТ ИНТЕЛЛЕКТА, ЧТОБЫ НЕ ДЕЛАТЬ ГЛУПОСТЕЙ.

Мы последуем мышиному примеру и тоже не станем делать глупостей, а именно – не будем пытаться рассказать всё о многочисленных французских винах. Остановимся лишь на трех регионах, к которым принадлежат образцы из нашей французской подборки.

БОРДО – самый известный в мире красный регион. Около 85% производства приходится на красные сухие вина: каберне совиньон, каберне фран, мерло и пти вердо. Знаменит регион и обилием древних шато (замковых винодельческих хозяйств).

БУРГУНДИЯ – славится самыми пожилыми и престижными виноградниками. Почти все красные вина здесь делают из пино нуар, белые – из сорта шардоне.

ЭЛЬЗАС – вина отсюда сильно отличаются от других французских образцов, поскольку регион долгое время принадлежал Германии. Многие вина тут делают из немецких сортов (таких, например, как гевюрцтраминер), и найти красные сорта – задача не из легких.

Также есть вина из Лангедока, Фожера, долины Роны, Перигора – каждое уникально, как и регион, в котором оно сделано. И у вас есть возможность убедиться в этом с помощью подборки номера.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

ВИНА
Франция



**PIERRE PONNELLE
CHARDONNAY**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ,
БУРГУНДИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 12 °С
Терпкий аромат с нотами белых цветов и освежающий вкус с умеренной кислотностью.

К сырам, аперитив.

1490⁰⁰
~~1690⁰⁰~~



999⁹⁰
~~1290⁰⁰~~

**ZINCK
RIESLING**

БЕЛОЕ | СУХОЕ
12.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, ЭЛЬЗАС

Рекомендуемая температура подачи: 16-18 °С

Хорошо структурированное вино с яркими цитрусовыми нотами во вкусе и аромате.

К рыбе, морепродуктам, козьему сыру.



589⁹⁰
~~879⁹⁰~~

**LE HAUT PAIS
CABERNET SAUVIGNON**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 12%
0,75 Л | ФРАНЦИЯ, ПЕРИГОР

Рекомендуемая температура подачи: 8-10 °С

Аромат спелой ежевики и красных фруктов. Мягкий фруктовый вкус с легкой сладостью.

К салатам, рыбе, мясу, пицце.



999⁹⁰
~~1190⁰⁰~~

**LOUIS
ESCHENAUER
MEDOC**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
12.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16-18 °С
В аромате на фоне фруктов раскрываются терпкие специи. Во вкусе сочетаются красные и черные фрукты, мягкие нотки мяты.

К мясу, дичи и сырам.

ВИНА
Франция

CHATEAU
L'OMBRIERE

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

В аромате остро выделяется нота черной вишни. Во вкусе отчетливо ощущаются шелковистые танины, которые переходят в долгое послевкусие.

К пасте, мясу, сырам.

699⁹⁰
~~899⁹⁰~~



CHATEAU
DE SESCAS

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Аромат темно-красных фруктов с намеком на табак и темный шоколад. Яркий вкус с нотами черной смородины, специй и хорошим балансом кислотности.

К жареному красному мясу, дичи.

699⁹⁰
~~879⁹⁰~~



CHATEAU
VIEILLE TOUR
LA ROSE

КРАСНОЕ | СУХОЕ
12.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

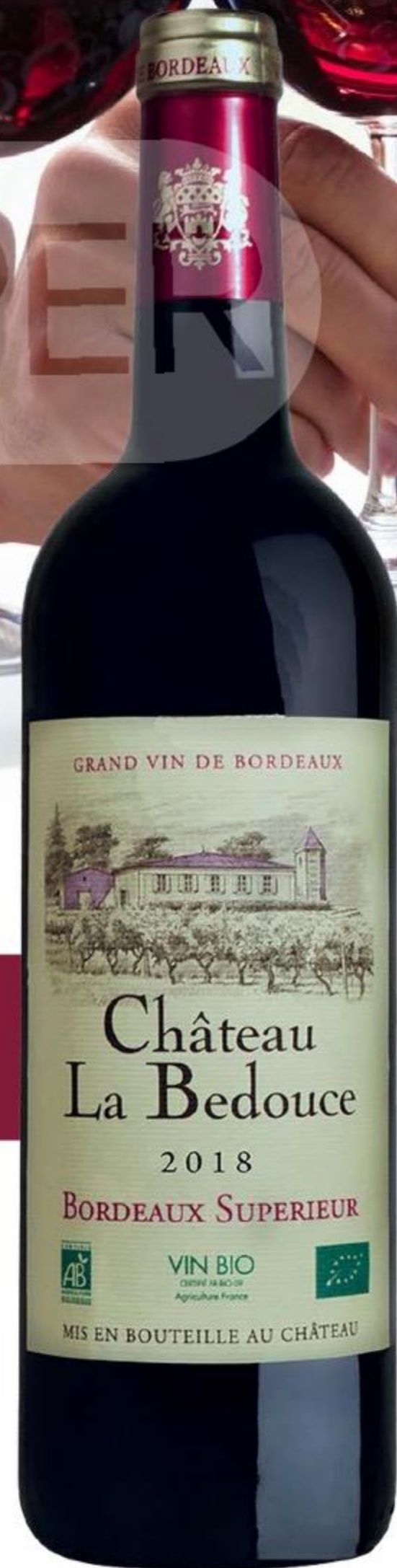
Мощный аромат черных фруктов с оттенками дуба и ванили. Фруктовый вкус с кремовой текстурой и долгим послевкусием.

К мясным блюдам.

1590⁰⁰
~~1990⁰⁰~~



799⁹⁰
~~999⁹⁰~~



CHATEAU
LA BEDOUCHE

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Тонкие ароматы красных ягод с ноткой пряности. В гибком вкусе с гармоничными танинами проявляется фруктовая нота.

К мясу, выдержанным сырам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



799⁹⁰
~~1050⁰⁰~~

**CHATEAU BREILLAN
EPL DILLON**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Аромат с оттенком специй, красных фруктов и вишни. Бархатистый, слегка вяжущий вкус переходит в маслянистое сбалансированное послевкусие.

К стейкам из ягненка и говядины.

ВИНА
Франция

699⁹⁰
~~899⁹⁰~~



**CHATEAU CANTILLAC
BORDEAUX MERLOT**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Щедрый аромат черной смородины и ежевики. Мягкий и шелковистый вкус.

К мясу, сырам, легким салатам.



699⁹⁰
~~899⁹⁰~~

**CHATEAU LA CHAPELLE
DU COUVENT**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Красные ягоды и перец в аромате. Вкус гармоничный, с кремовой структурой и длительным послевкусием.

К говяжьим стейкам.



2190⁰⁰
~~2990⁰⁰~~

LA COURONNE DE MARQUIS DE TERME

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 12.5% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БОРДО

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Яркий фруктовый аромат. Мягкий, хорошо сбалансированный вкус с фруктовыми и древесными оттенками.

К дичи.

ВЫБОР
comenbe



499⁹⁰
~~599⁹⁰~~

**CAMPO ALDEA
RIOJA YOUNG
WHITE**

БЕЛОЕ | СУХОЕ
11,5–12% | 0.75 Л
ИСПАНИЯ, РИОХА

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °С

Отличается цитрусовой свежес-
тью в аромате и вкусе, а также
послевкусием с нотами груши.

К морепродуктам, сырам, мясно-
му ассорти.

699⁹⁰
~~899⁹⁰~~



**FINCA MARTHA
GRAN MALBEC**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%
0.75 Л | АРГЕНТИНА, МЕНДОСА

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °С

Глубокий аромат: красные
фрукты, ноты ванили и шоко-
лада. Мягкий обволакивающий
вкус с нежными танинами.

К шоколаду, баранине, пасте.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты качества. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



399⁹⁰
~~499⁰⁰~~

**NERO D'AVOLA
SICILIA**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
12.5% | 0.75 Л | ИТАЛИЯ,
СИЦИЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C
Аромат спелой черешни, корицы, ванили и лакрицы. Во вкусе темные ягоды дополняются нотками спелой сливы. Послевкусие с оттенками шоколада.
К белому мясу.



499⁹⁰
~~599⁰⁰~~

**VILLA TERESA
PROSECCO ROSE**

ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ | СУХОЕ
0.75 Л | 11% | ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °C
Освежающее сбалансированное вино, аромат и вкус которого отличаются нотами граната и красных садовых ягод.
К рыбе, сырам, аперитив.

999⁹⁰
~~1590⁰⁰~~

**SAN BIAGIO
GEWURZTRAMINER**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.75 Л | ИТАЛИЯ,
ТРЕНТИНО

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C
Мощный аромат с нотами цитрусовых, цветов акации и розы. Яркий фруктовый вкус с ненавязчивой кислотностью.
К легким закускам, аперитив.



БИБОП
comembe

ВИНО
Франция



699⁹⁰
~~899⁹⁰~~

TAKE ME
TO MERLOT

КРАСНОЕ
СУХОЕ | 13.5%
ФРАНЦИЯ,
ФОЖЕР

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °C

В аромате нотки ягод, пряностей
и кофе. Вкус отличается тонкими
вяжущими нотками. Послевкусие
гладкое, фруктовое.

К мясу на гриле.

TAKE ME TO
CABERNET SAUVIGNON

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, ФОЖЕР

Рекомендуемая температура
подачи: 16–18 °C

Аромат черной сморо-
дины с тонкими нотками
пряностей. Яркий фрук-
товый вкус. Плотное и
элегантное послевкусие.

К блюдам мексиканской
кухни.

699⁹⁰
~~899⁹⁰~~



699⁹⁰
~~899⁹⁰~~



TAKE ME TO SAUVIGNON

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ, ФОЖЕР

Рекомендуемая температура подачи: 8–10 °C

Легкое вино с ароматом маракуйи, спаржи и осве-
жающим вкусом с легкой кислотностью.

К пасте, рыбе, салатам.

699⁹⁰
~~899⁹⁰~~



TAKE ME TO
CHARDONNAY

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ,
ФОЖЕР

Рекомендуемая темпе-
ратура подачи: 8–10 °C

В аромате цитрусовые,
груша и белые цветы.
Вкус среднетельный,
освежающий, хорошо
структурированный.

К пасте, птице, рыбе,
овощам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты.
Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами.
Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



1090⁰⁰
1390⁰⁰

ВОДКА NEVA PLATINUM

40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Премиальная водка с классическим ароматом, дополненным нотками кураги, и чистым мягким вкусом.

К блюдам русской кухни.



ВОДКА NEVA CLASSIC

40% | 1.0 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Водочный аромат с нотками сухофруктов и меда. Мягкий вкус с пшеничными нюансами.

К блюдам русской кухни.

1090⁰⁰
1490⁰⁰



ВОДКА
Россия

Bruno
Andreu —
ЧЕЛОВЕК
И БРЕНД
из Лангедока

B. Andreu

**BRUNO ANDREU
AROMATIC
SAUVIGNON**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 л | ФРАНЦИЯ,
ЛАНГЕДОК

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

Аромат фруктовый, с нотами маракуйи. Вкус освежающий, с нотами манго и умеренной кислотностью.

К морепродуктам.

499⁹⁰

~~599⁹⁰~~



AROMATIC

ЛАНГЕДОК — ОДИН ИЗ САМЫХ ПРОДУКТИВНЫХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНОВ ФРАНЦИИ. ЕЖЕГОДНО ЗДЕСЬ ПРОИЗВОДЯТ ВТРОЕ БОЛЬШЕ БУТЫЛОК, ЧЕМ В БОРДО. БОЛЕЕ ТОГО, ЗДЕСЬ ДЕЛАЮТ СТОЛЬКО ЖЕ ВИНА, СКОЛЬКО ВО ВСЕХ США.

При таком раскладе может показаться, что рынок давно поделен и новым игрокам места на нём нет. Но это не так: новые производители появляются регулярно и экспериментируют с сортами винограда и технологиями производства. Одним из таких удачных экспериментаторов стал Бруно Андреу. Винодел с двадцатилетним стажем, он происходит из семьи, многие поколения которой возделывают виноградники. После двадцати лет работы на разные компании Бруно решил организовать свой бренд.



18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«МОЯ ЦЕЛЬ – СОЗДАВАТЬ КЮВЕ ПРЕМИУМ-КЛАССА, ОСНОВАННЫЕ НА ОТБОРЕ ВЫРАЗИТЕЛЬНОГО ТЕРРУАРА И ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ВЫДЕРЖКЕ»,
– говорит винодел.

Для этого в 2000 году он с женой переехал в старинное поместье Les Prunelles. Здесь в погребе, которому больше 400 лет, хранятся 200 бочек из французского дуба. Это идеальная тара для выдержки кюве (смеси молодых и выдержанных вин). За 20 лет работы Бруно разработал 17 вин, которые заслужили любовь покупателей и винных критиков. Каждое – результат кропотливого труда на виноградниках и в винном погребе. И мы с удовольствием делимся этими результатами с вами.

**BRUNO ANDREU
AROMATIC CHARDONNAY**

БЕЛОЕ | СУХОЕ | 13.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, ЛАНГЕДОК

Рекомендуемая температура подачи: 14–16 °C

В аромате сочетаются цветочные и персиковые ноты. Вкус освежающий, с тонами персика и нюансами дубовой бочки.

К морепродуктам.

499⁹⁰
~~599⁹⁰~~



499⁹⁰
~~599⁹⁰~~



499⁹⁰
~~599⁹⁰~~

**BRUNO ANDREU
AROMATIC
GRENACHE**

РОЗОВОЕ | СУХОЕ | 12.5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ,
ЛАНГЕДОК

Рекомендуемая температура подачи: 10–12 °C

Аромат малины и клубники с нюансами цветов и грейпфрута. Вкус тонкий и гладкий, с нотами розового грейпфрута.

К рыбе на гриле, пасте, аперитив.

**BRUNO ANDREU
AROMATIC SYRAH**

КРАСНОЕ | СУХОЕ
13.5% | 0.75 Л | ФРАНЦИЯ,
ЛАНГЕДОК

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °C

Аромат пряный, мягкий. Во вкусе ощущаются фруктовые ноты с нюансами лакрицы.

К блюдам из говядины.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

КОКТЕЙЛЬ

Черный РУССКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Водка – 50 мл
- Кофейный ликер – 25 мл
- Лед в кубиках – 120 г

Наполните бокал льдом.
Затем добавьте оставшиеся
ингредиенты и размешайте.

Готово.

ЛИКЕР GABRIELLO SANTONI AMARETTO DI TOSCANA

28% | 0.7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 8 °С

Амаретто — ликер на основе миндального масла и специй. Отличается горьковато-сладким вкусом и миндальным послевкусием.

• Пьют в чистом виде и в коктейлях.



719⁹⁰
~~900⁰⁰~~

ВОДКА BERINGOFF

40% | 0.5 л | РОССИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 18–20 °С

Премиум-водка с приятным терпким ароматом и мягким округлым вкусом.

К блюдам русской кухни.



1090⁰⁰
~~1690⁰⁰~~

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

— КОКТЕЙЛЬ —
КОКОКО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Коньяк со вкусом кофе – 50 мл
- Кола – 125 мл
- Лайм – 2 дольки
- Лед в кубиках – 180 г

Наполните бокал льдом. Затем добавьте оставшиеся ингредиенты и размешайте.

Готово.

Добрый
cola

90⁰⁰
116⁰⁰

«ДОБРЫЙ. КОЛА»

ГАЗИРОВАННЫЙ
НАПИТОК | 1,5 Л

КОНЬЯК
ARARAT COFFEE

30% | 0.5 Л | АРМЕНИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 18–20 °С

Мастера Ереванского коньячного
завода объединили коньяк и кофе.
В аромате напитка шоколад, ваниль
и карамель. Вкус бархатистый, кофейный,
переходящий в согревающее послевкусие.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

1190⁰⁰
1590⁰⁰



ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

13

КОКТЕЙЛЬ

French 75

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Джин – 30 мл
- Белое игристое – 100 мл
- Лимонный сок – 15 мл
- Сахар – 2 чайные ложки
- Лед в кубиках – 180 г

В шейкере взбейте джин, сок, сахар и лёд. Процедите получившуюся смесь в бокал. Аккуратно долейте вино и размешайте коктейльной ложкой.

Готово.



699⁰⁰
~~899⁰⁰~~

ДЖИН SCENTED LONDON DRY

37.5% | 0.7 л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Классический джин с можжевеловым ароматом и терпким сухим вкусом.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.



599⁹⁰
~~699⁹⁰~~

ВИНО TONON MAGIA FIORE SPUMANTE

ИГРИСТОЕ | БЕЛОЕ | СУХОЕ | 9%
0.75 л | ИТАЛИЯ, ВЕНЕТО

Рекомендуемая температура
подачи: 6–8 °С

Гармоничный букет с мускатными, медовыми и цитрусовыми нотами. Кислотность умеренная. Вкус среднетелый.

К десертам.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

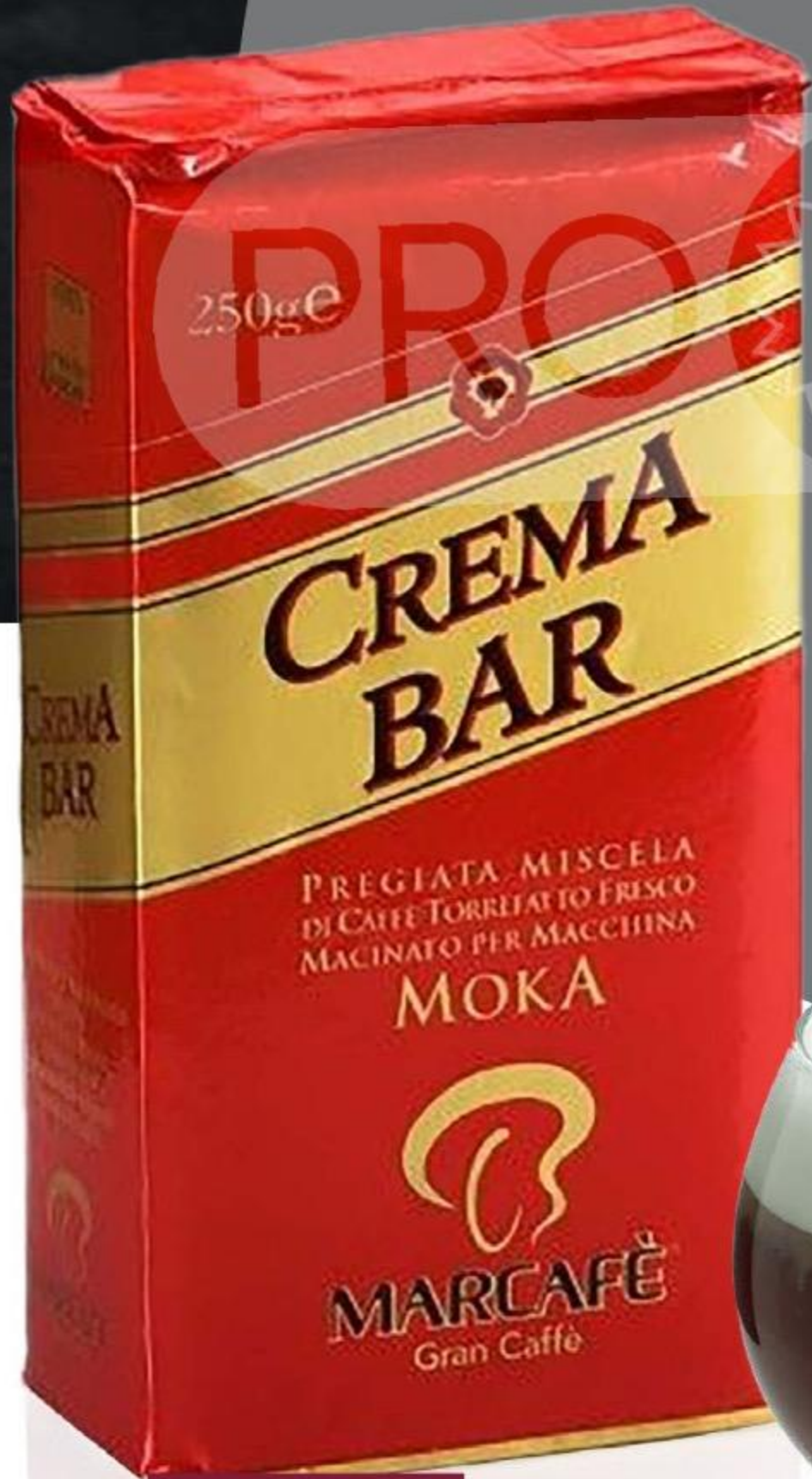
Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

— КОКТЕЙЛЬ —

IRISH coffee

КОКТЕЙЛЬ



280⁰⁰
~~336⁰⁰~~

**CREMA BAR
MARCAFÈ**

МОЛОТЫЙ КОФЕ
250 Г | ИТАЛИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Взбитые сливки
- Кофе (американо) – 120 мл
- Виски – 45 мл
- Сахар – 2 чайные ложки

Налейте в бокал виски и горячий кофе, добавьте сахар и размешайте. Сверху положите слой взбитых сливок.

Готово.



799⁰⁰
~~999⁰⁰~~

**ВИСКИ
OLD CHOICE**

КУПАЖ | 40% | 0.7 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 18–20 °С

В аромате ваниль с нюансами
древесины и шоколада. Вкус мягкий
солодовый. С нотами сухофруктов.

Пьют в чистом виде и в коктейлях.

ВЫГОДНЫЕ НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Многоликие вина ДОЛИНЫ РОНЫ



Л

ЕГЕНДАРНЫЙ ВИННЫЙ КРИТИК РОБЕРТ ПАРКЕР РЕГУЛЯРНО СОСТАВЛЯЕТ РЕЙТИНГИ ВИН, НА КОТОРЫЕ ОРИЕНТИРУЮТСЯ ВСЕ — ОТ СОМЕЛЬЕ ДО ПРОСТЫХ ЛЮБИТЕЛЕЙ. КАЖДЫЙ НАПИТОК ЭКСПЕРТ ОЦЕНИВАЕТ ПО СТОБАЛЛЬНОЙ ШКАЛЕ. ИНТЕРЕСНО, ЧТО БОЛЕЕ 130 ВИН С ВЫСШЕЙ ОЦЕНКОЙ РОДОМ ИЗ ДОЛИНЫ РОНЫ.

Среди них красные, белые, сухие, сладкие и полусладкие — в общем, разброс по стилям максимально широк. Чтобы убедиться в разнообразии и качестве вин из этого французского региона, мы предлагаем познакомиться с компанией Lavau.

Lavau — семейная винодельня. Сегодня она может похвастаться четырьмя высокотехнологичными погребами и огромным количеством партнёров по всему региону (с ними сотрудничают 350 виноградарских хозяйств). Благодаря этому хозяйство представляет всё разнообразие вин долины Роны: от ординарных до премиальных.





LAVAU TAVEL

РОЗОВОЕ | СУХОЕ
13.5% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, ТАВЕЛЬ

Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Мощный аромат красной смородины, свежих орехов, розы. Освежающий вкус с хорошим балансом кислотности.

К пасте, салатам, блюдам на гриле.

1270⁰⁰
~~1990⁰⁰~~



Разнообразие подкрепляется качеством, в основе которого лежит опыт нескольких веков. Семья Лаво занимается вином с XIX века. Сначала у них был виноградник в Сент-Эмильоне, затем пришлось перебраться на другую сторону средиземного моря, в Тунис, где на протяжении века они развивали виноградники и апельсиновые сады. В 1960-х Жан-Ги Лаво и его жена Анна-Мари вернулись во Францию, где возглавили винодельню в Сабле. В 1965 году она стала винным домом Lavau.



2990⁰⁰
~~4990⁰⁰~~

LAVAU CHATEAUNEUF DU PAPE

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14.5%
ФРАНЦИЯ, ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП

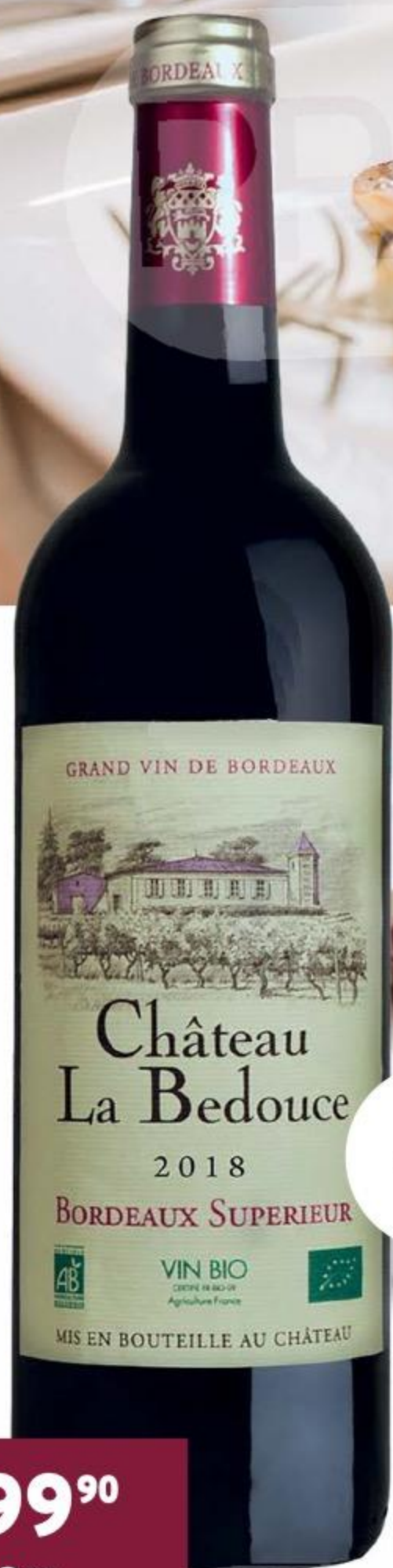
Рекомендуемая температура подачи: 16–18 °С

Терпкое вино с нотами вишни, белого перца и пряностей во вкусе и аромате.

К мясу, сырам.



Вместе ВКУСНЕЕ!



799⁹⁰
~~999⁹⁰~~

**ВИНО CHATEAU
LA BEDOUCE ALAIN
FAVRETTO**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13.5%
0.75 Л | ФРАНЦИЯ, БОРДО



939⁹⁰

СТЕЙК ДЕНВЕР

ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ | 290 Г
SKIN SIGNATURE,
МИРАТОРГ



559⁹⁰

**СТЕЙК ТОП БЛЕЙД
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

450 Г | MATURED BEEF | МИРАТОРГ



699⁹⁰
~~899⁹⁰~~

**ВИНО
CHATEAU
BELVUE SCEA
BELVUE LES FILIERES**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 13% | 0.75 Л
ФРАНЦИЯ, БОРДО

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**CHEESE BOX
ИТАЛЬЯНСКИЕ
ВКУСЫ 4 ВИДА
КАЧОТТЫ**

650 Г | ФЕРМЕРСКАЯ
СЫРОВАРНЯ ОСТАШЕВО

1690⁰⁰
~~1890⁰⁰~~



+

**ВИНО
TERREDAVINO
BAROLO**

КРАСНОЕ | СУХОЕ | 14%
0.75 Л | ИТАЛИЯ, ПЬЕМОНТ

1390⁰⁰
~~1990⁰⁰~~



+

89⁹⁰
~~149⁹⁰~~

**СУХИНИЧИ
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ**

40 Г | МИРАТОРГ



139⁹⁰
~~179⁹⁰~~

**ПИВО
FAGNES BLONDE**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРО-
ВАННОЕ | 7,5%
0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

+



219⁹⁰
~~249⁹⁰~~

ПИВО GRUUT BLONDE

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАН-
НОЕ | 5.5% | 0,33 Л
БЕЛЬГИЯ



199⁹⁰
~~234⁹⁰~~

АНГУС БУРГЕР

С ГОРЧИЧНЫМ
СОУСОМ | 160 Г
МИРАТОРГ

Как правильно пить ЧИСТЫЙ ЛИКЕР?

ОБЫЧНО ЧИСТЫЙ ЛИКЕР ПЬЮТ ДО ЕДЫ ИЛИ ПОСЛЕ. ЭТО МОЖНО ДЕЛАТЬ ТАК, КАК ВАМ ПРАВИТСЯ. ОДНАКО, НА НАШ ВЗГЛЯД, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТВИЯ, СТОИТ ПРОВЕСТИ НЕСКОЛЬКО НЕХИТРЫХ МАНИПУЛЯЦИЙ.

Сначала ликер нужно довести до правильной температуры. Если от производителя нет конкретных указаний, то ориентируйтесь на диапазон от 15 до 20 градусов Цельсия. Градусник для измерения не понадобится: если бутылка стояла в комнате, то положите ее в холодильник на 15–20 минут; если была в холодильнике — поддержите ее около часа при комнатной температуре.

Пить лучше из ликерной рюмки: у нее тонкая длинная ножка и объем не больше 30 мл. Ножка нужна, чтобы напиток не нагревался от рук. А объем обусловлен тем, что ликер всегда пьют маленькими порциями.

Метод употребления абсолютно факультативный: можно выпить все разом, а можно долго смаковать одну порцию.



ЛИКЕР MOZART CHOCOLATE CREAM

17% | 0.5 Л | АВСТРИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °С

Знаменитый крем-ликер с шоколадом. Содержит только натуральные ингредиенты. Изготавливается в Зальцбурге с 1954 года.

Пьют в чистом виде, добавляют в десерты.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.



699⁰⁰
~~899⁰⁰~~

POM CARAVEL BLANCO

37.5% | 0.7 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

В аромате белый шоколад с нотками ванили. Во вкусе — кокос, ваниль и тропические фрукты.

Аперитив, дигестив, элемент коктейлей.

699⁰⁰
~~899⁰⁰~~



1399⁰⁰
~~1810⁰⁰~~

БРЕНДИ TORRES 10 GRAN RESERVA

10 ЛЕТ | 38% | 0.7 Л
ИСПАНИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 20 °C

Яркий аромат ванили и корицы. Богатый вкус с фруктовыми нотами. Мягкое послевкусие.

Аперитив, дигестив, элемент коктейлей.



POM CARAVEL ORO

38% | 0.7 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Тёмный ром, выдержанный в дубовых бочках. Обладает древесным ароматом с фруктовыми нотками и терпким пряным вкусом.

Аперитив, дигестив, элемент коктейлей.

БРЕНДИ VECCHIO ALAMBICCO

36% | 0.7 Л | ИТАЛИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 18–20 °C

Классический виноградный бренди от компании Dilmoog, крупнейшего производителя дистиллятов в Италии.

Аперитив, дигестив, элемент коктейлей.



699⁰⁰
~~899⁰⁰~~

ПИВО

Бельгия

219⁹⁰
~~249⁰⁰~~

**GRUUT
AMBER**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.9% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 10–12 °C

Красный эль. В аромате карамель
и пряные травы. Вкус мягкий, с
карамельными оттенками и нюан-
сами горечи.

К овощам, сырам, птице.

GRUUT BLOND

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6–8 °C

Бельгийский светлый эль. В аромате —
солод и травяные ноты. Вкус лёгкий,
с травяными и сладкими нотками.

К птице, сырам, блюдам из овощей.

219⁹⁰
~~249⁰⁰~~

С чем смешать пшеничное пиво, чтобы оно стало еще вкуснее?

Пшеничное пиво отличается
цитрусовыми и пряными арома-
тами, поэтому его часто подают с
долькой апельсина, лимона или
лайма. Эти фрукты подчеркивают
аромат и отлично дополняют
обволакивающий солодовый вкус
напитка.

Если говорить о крепком алко-
голе, то принцип подбора пары
тот же: «пшеничка» отлично
сочетается с напитками, которые
отличаются цитрусовым арома-
том и вкусом. К ним относятся
джин, текила, белый ром и ликер
«Кампари». Важно соблюсти про-
порции. На один бокал объёмом
пол-литра достаточно 40–50 мл
крепкого. Можно смешивать на-
питки или опустить рюмку на дно
бокала — тогда коктейль будет
постепенно менять вкус.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты.
Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами.
Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**BLOND BRUNEHAUT
ORGANIC GLUTEN FREE**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 6.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 3 °C

Органический светлый эль без глютена. Во вкусе и аромате основную партию играют фруктовые и травянистые тона.

Аперитив.

169⁹⁰
~~199⁰⁰~~

INBO
Benbana

**TRIPLE BRUNEHAUT
ORGANIC GLUTEN FREE**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 8% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 3 °C

Органический безглютеновый тройной эль. Обладает сдержанным дрожжевым ароматом и освежающим вкусом с карамельными нотками на финише.

Аперитив.

189⁹⁰
~~219⁰⁰~~

**AMBER BRUNEHAUT
ORGANIC GLUTEN FREE**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 6.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 3 °C

Органический безглютеновый амбер-эль (янтарный эль). В его вкусе и аромате сочетаются приятные карамельные и дрожжевые ноты.

Аперитив.

169⁹⁰
~~199⁰⁰~~



PALJAS BLOND

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 6.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5-6 °C

Бельгийский эль с четырьмя сортами хмеля. Обладает освежающим хмелевым ароматом и насыщенным горьковатым вкусом.

К блюдам из рыбы.

249⁹⁰
~~299⁰⁰~~



ПИВО
Бельгия



159⁹⁰
~~189⁹⁰~~

**KLUIZ
DES BOIS**

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.5% | 0.33 Л
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Светлое пиво с натуральным соком малины, ежевики, бузины и крыжовника. Отличается фруктовым ароматом и солодовым вкусом с приятной горчинкой.

Дижестив.

KLUIZ IPA

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 5% | 0.33 Л
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Охмеленный светлый эль с травянистым ароматом, сладковатым вкусом и средней горечью в послевкусии.

К сырам, мясу, закускам.



159⁹⁰
~~189⁹⁰~~



159⁹⁰
~~189⁹⁰~~

KLUIZ LIEDERICQ

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 6.4% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Цветочный аромат со сдержанными нотками хмеля. Солодовый вкус, который переходит в легкое перечное послевкусие.

К сырам, мясу, закускам.



169⁹⁰
~~199⁹⁰~~

KLUIZ TRIPLE

СВЕТЛОЕ | НЕФИЛЬТРОВАННОЕ | 10% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 6–8 °С

Мощный хмелевой аромат с нотами цитрусовых. Приятный хмелевой вкус, который переходит в яркое хмелевое послевкусие.

К сырам, мясу, закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют сертификаты. Цена указана в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не суммируется с льготами. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг». Реклама.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



PATER LIEVEN BLOND

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ | 6.5%
0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5-6 °C

Бельгийский пшеничный эль. Аромат солодово-цветочный. Вкус сладковатый и немного горький одновременно. Послевкусие сухое, с горьковатыми нотками грейпфрута.

К классическим пивным закускам.

149⁹⁰
~~185⁹⁰~~

ПИВО *Бельгия*



PATER LIEVEN BRUIN

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
6.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 10-12 °C

Темный бельгийский эль. Аромат орехов и винограда. Вкус с нотами горького шоколада и нюансами лакрицы.

К сырам и десертам.

149⁹⁰
~~185⁹⁰~~



PATER LIEVEN TRIPEL

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРОВАННОЕ
8% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура подачи: 5-6 °C

«Трипель» — крепкий пшеничный эль с фруктовым ароматом и вкусом. Отличается хорошим балансом горечи и сладости.

169⁹⁰
~~199⁹⁰~~

ПИВО
Belgium

139⁹⁰
~~179⁹⁰~~

**ПИВО
FAGNES
BLONDE**

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
7.5% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6-10 °C

Мощный хмелевой аромат с
фруктовыми нотами. Мягкий вкус
с легкой горчинкой.

К классическим пивным закускам.

**ПИВНОЙ НАПИТОК
FAGNES GRIOTTES**

ФИЛЬТРОВАННОЕ | 4.8%
0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6-10 °C

Вишнёвое пиво. В аромате сочетаются
марципан и вишня. Вкус с легкой ли-
монной кислоткой и сильной вишне-
вой нотой на финише.

Дижестив, пара к десертам.

139⁹⁰
~~179⁹⁰~~

159⁹⁰
~~199⁹⁰~~

**ПИВНОЙ
НАПИТОК
FAGNES
BLOOD ORANGE**

СВЕТЛОЕ | ФИЛЬТРО-
ВАННОЕ | 7% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6-10 °C

Аромат с яркими нотами цитруса и хмеля.
Во вкусе мощная горечь, которая хорошо
дополняет цитрусовые оттенки.

К классическим пивным закускам.

Изображения могут отличаться от представленных в магазине. Все товары имеют
цену, указанную в рублях, для владельцев карт «Мираторг лояльность». Скидка не су-
ществует. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех магазинах «Мираторг».

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

179⁹⁰
~~199⁹⁰~~

**BUFFALO
BELGIAN STOUT**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРОВА-
НОЕ | 9% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 6 °C

Мощный аромат: карамель,
шоколад, жареный солод.
Мягкий вкус с нотами вишни,
сливы, цитрусовых и орехов.
Послевкусие с сухой горечью.

К мясу-гриль и шоколадным
десертам.

INBO
Benigna



**ПИВО FAGNES
CUVÉE CONSTANT**

ТЕМНОЕ | ФИЛЬТРО-
ВАННОЕ | 7.5% | 0.33 Л
БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая темпера-
тура подачи: 8-12 °C

В аромате солод, фрукты
и жженые нотки. Вкус с
нотками кофе и легкой
горчинкой.

Дижестив, пара к десертам.

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~



139⁹⁰
~~165⁹⁰~~

**ПИВО
FAGNES
GOLD**

СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ
5.1% | 0.33 Л | БЕЛЬГИЯ

Рекомендуемая температура
подачи: 4-8 °C

Мощный хмелевой аромат и
освежающий солодовый вкус.

Дижестив, пара к десертам.

PRO  SHOPPER

PRO  SHOPPER