


VEINIKRUIIS

Cru Classéd ei valmista pettumust, näiteks **Cuvée Grande Réserve 2004** on mõnusa balan-seeritud maitse ja aroomibuketiga, sobib nii toitu täiendama kui ka iseseisvalt nautimiseks. Ja võluva Adeline de Barry serveeritud *château*-dessertvein maitseb imehästi Roqueforti juustuga.

Võitmatu liider Prantsusmaa veiniturul on kahtlemata šampanja. Kihisevate jookide palett on ulatuslik ning pakub rikkalikke maitseelamusi. Mullikesed teevad õnnelikuks, kuid neist üksi ei piisa. Kes kuidas oma tootegammale tähelepanu tõmbab, aga **Brocard Pierre** avaldab muljet *vin-*



tage-šampanjaga ja otse loomulikult šampanjaželeega. Gelée de vin de Champagne sobib oivaliselt pastetide, röstitud pardi või Chaource'i juustuga.

Prantslaste veiniarmastusest räägib kas või seegi fakt, et mõni tootja ehmatab, heas mõttes, ehtsa korgipuust korgi alla pudeldatud *rosé*d meenutava vedelseebiga. Õelgu keegi veel, et veini-asjandus pole kirg. 



Vasakul: tüüpiline Korsika juust L'isulanu passib hästi kokku kohaliku veinimaja ORENGA de Gaffory punaveiniga Cuvée Felice Patrimonio. Veini tutvustab Anne Orenga.

Oluliselt vähem teatakse Korsika veinidest. Tasub tähele panna, et saarel on seitse apellatsioonitaset ja üle 150 tootja.

Apogee - à la carte Tallinna vanalinnas



RESTORAN
APOGEE

Lisainfo ja broneerimine ☎ www.apogee.ee või tel 56 45 048
Asume ☎ Aia tn 10, TALLINN

*Hõrgutava toidu elamus
elava muusika saatel.*

*Sobiv koht sünnipäevade,
juubeli ja pulmade pidamiseks.*

