

# Chateau Rouge

## Wina Francuskie, Akcesoria i Delikatesy

### KARTA WIN

01.04.2009

## Alzacja

### Meyer Fonné

**Edelzwicker 2007, 100 cl, Białe**

**Pinot Blanc 2007, 75 cl, Białe**

**Gentil d'Alsace 2007, 75 cl, Białe**

**Riesling 2007, 75 cl, Białe**

**Pinot Blanc, Vieilles Vignes 2007, 75 cl, Białe**

Rok po roku ze starych szczepów Pinot Blanc produkuje się niezwykle wino: połączenie bogactwa i świeżości oraz nut złożonych z białych owoców. Wino wytrawne, lecz zarazem łagodne, uniwersalne. Zachwyci każde podniebienie.

**Pinot Gris 2007, 75 cl, Białe**

**Gewurztraminer 2007, 75 cl, Białe**

**Riesling, Réserve 2007, 75 cl, Białe**

**Muscat - Vignoble de Katzenthal 2005/06/07, 75 cl, Białe**

Ekspresyjny, kwiatowy zapach dzięki szczepowi Muscat. Wytrawne, bardzo lekkie. Świetne jako aperitif lub do szparagów, karczochów i innych przystawek na bazie warzyw.

**Pinot Noir, Réserve, 2007, 75 cl, Czerwone**

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

**Crémant d'Alsace, Brut Extra, 75 cl, Białe, Musujące**

Stworzone zgodnie z tradycyjną metodą produkcji szampana, to musujące wino wyróżnia się niezwykle delikatnym aromatem. W smaku rasowe i dobrze wyważone. Można pić jako aperitif, bądź też samo dla zwykłej przyjemności.

**Pinot Gris, Réserve 2007, 75 cl, Białe**

Złożony i ekspresyjny zapach z nutami miodu, suszonych owoców i wanilii. Leżakowane w nowych beczkach. Tęgie, bogate, lecz bez śladu nadmiernej ciężkości. Pinot Gris idealnie pasuje do pasztetów, białych mięs, drobiu.

**Riesling, Vignoble de Katzenthal 2004, 75 cl, Białe****Gewurztraminer, Réserve 2007, 75 cl, Białe**

Bardzo aromatyczne, z typowymi dla tego szczepu nutami (przyprawy, owoce egzotyczne). Prezentuje bogaty, dojrzały, miodowy smak. Podawać do przystawek, zwłaszcza do mocnych serów (np. Munster, Bleu) jak również do potraw kuchni egzotycznej (dania z szafranem, curry itp.).

**Pinot Gris, Hinterburg de Katzenthal 2006, 75 cl, Białe**

Uprawiane jest na granitowym podłożu, na zboczach o dużym nachyleniu. Prezentuje złożony bukiet, w którym mieszają się nuty miodu i świeżego ananasa. Tłusty aromat równoważony jest przez rasową i delikatną kwasowość. Wino, któremu należy dać jeszcze 5 lat, by stało się w pełni doskonałe.

**Riesling, Pfoeller 2006, 75 cl, Białe****Riesling, Pfoeller, Cuvée Salome 2004, 75 cl, Białe****Riesling, Wineck-Schlossberg, Grand Cru 2006, 75 cl, Białe**

Rocznik 2006 odznacza się wyjątkowo ekspresyjnym aromatem, z nutami mineralnymi oraz brzoskwiń i nektarynek. W smaku lekkie i delikatne, wyjątkowo eleganckie i kobiece. Jak wszystkie wina pochodzące z winorośli uprawianych na granitowym podłożu, długo utrzymuje się na podniebieniu. Można pić je od razu, lub też pozostawić na kilka lat - by w pełni rozwinęło mineralne aromaty.

**Riesling, Wineck-Schlossberg, Grand Cru 2000/01/04, 75 cl, Białe****Gewurztraminer, Dorfburg, Vieilles Vignes 2007, 75 cl, Białe**

Wino produkowane ze starych winorośli. Jest eleganckie, dominują w nim nuty przypraw oraz skórki cytrusowej. W smaku bardzo przyjemne, bogate, dobrze wyważone, łagodnie kwasowe. Serwować jako aperitif, do ostrych serów, oraz do dań przyprawianych szafranem lub curry. Można też, po prostu delektować się nim samym.

**Gewurztraminer, Kaefferkopf 2002, 75 cl, Białe****Gewurztraminer, Kaefferkopf 2006, 75 cl, Białe****Pinot Gris, Hinterburg de Katzenthal, Vendanges tardives 2005, 50 cl, Białe**

Wino o czystym, ekspresyjnym aromacie z nutkami miodu i białej truflii. Smak przyjemny, elegancki, mineralny, wyważony i o dobrej długości. Świetne wino do foie gras.

# Bordeaux

## Maison Hebrard

**Bordeaux, Pavillon de Trianon, 2006, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Bordeaux Superieur, Château La Grave Duc Deca, 2003, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Haut Medoc, Château Haut Bellevue, 2003, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Côtes de Francs, Château de Francs, 2003 , 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Medoc, Château Chantelys, 2002, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Pessac Leognan, Château Bois-Martin, 2006, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Côtes de Francs, Château de Francs Les Cerisiers, 2002, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Saint-Estephe, Château Beau Site Haut Vignoble, Cru Bourgeois, 2002, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Pauillac, Château Dauprat, 2004, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Saint Emilion Grand Cru, Château Corneil Figeac cuvee Haut-Cormey, 2002, 75cl, Czerwone**

Nowość.

**Sauternes, Château Graves, 2006, 75 cl, Białe**

Nowość.

**Sauternes, Château Graves, 1997, 37.5 cl, Białe**

Nowość.

**Pomerol, Benjamin de Beauregard, Second Vin, 2004, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Margaux, Josephine de Boyd, Second Vin, 2004, 75 cl, Czerwone**

Nowość.

**Saint Emilion Grand Cru, Château Bellefont Belcier, 2003, 75 cl, Czerwone**  
Nowość.

**Saint Emilion Grand Cru, Château Trianon, 2001 , 75 cl, Czerwone**  
Nowość.

**Saint Emilion Grand Cru, Château Bellefont Belcier, Grand Cru Classe, 2006, 75cl, Czerwone**  
Nowość.

**Vins mousseux, Prince de Lourme, 75 cl, Białe, Musujące**  
Nowość.

## Beauséjour Duffau Lagarosse

**St Emilion, Château Beauséjour, 1er Cru Classé B 1999, 75 cl, Czerwone**

## Belle-Garde

**Bordeaux, Merlot, 500 cl, Czerwone**

**Bordeaux, Merlot, 500 cl, Różowe**

**Bordeaux, Cuvée classique 2006/07, 150 cl Czerwone**

**Bordeaux, Cuvée classique 2006/07, 75 cl, Czerwone**

**Bordeaux, Cuvée classique 2006/07, 37.5 cl, Czerwone**

Intensywna barwa. Wino mięsiste, mocno się rozwijające. W smaku dobrze wyczuwalne czerwone owoce i jeżyny, a w głębi mocne drewno i przyprawy.

**Bordeaux, Cuvée classique 2007/08, 75 cl, Białe**

**Bordeaux, Cuvée classique 2007/08, 75 cl, Różowe**

**Bordeaux, Le fruit de Belle-Garde 2006, 75 cl, Czerwone**

Szczepy : 100% Merlot. Wino długo utrzymuje aromat czerwonych owoców.

**Bordeaux, Cuvée élevée en fûts de chêne 2006, 75 cl, Czerwone**

**Bordeaux Supérieur, L'excellence de Bellegarde 2005/06, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się ze szczepów: 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Ciemna barwa głębokiej purpury. Pełne, dojrzałe i skoncentrowane, z nutką czarnych owoców. Harmonijne, o ładnej strukturze oferuje wrażenie dojrzałości gron. Długi finał. Nagrody: Złoty medal w Bordeaux.

## Vignobles Marcel Petit

**Côtes de Castillon, Château Pillebois, Tradition 2006, 75 cl, Czerwone**

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

Wino składa się w 60% ze szczepu Merlot i w 40% z Cabernet Franc. Jest krągłe, delikatne i przyjemne. Nadaje się jako dodatek do wielu dań, np. z grilla.

**Côtes de Castillon, Château Pillebois, Vieilles Vignes 1999, 75 cl, Czerwone**

Lekki czerwony kolor. Zapach owocowy, delikatnie wyczuwalne drewno. Dobrze wyważone w smaku, bez agresywności. Należy otworzyć przed podaniem by pozwolić mu pooddychać. Brązowy medal w konkursie win w Akwitaniu.

**Côtes de Castillon, Château Pillebois, Vieilles Vignes 2002, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się w 80% ze szczepu Merlot i w 20% z Cabernet Franc. Ma ciemną barwę i owocowy zapach - przyjemny, mocny, wyważony.

**Côtes de Castillon, Château Pillebois, Vieilles Vignes 2003, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się w 80% ze szczepu Merlot i w 20% z Cabernet Franc. Ma ciemną barwę i owocowy zapach - przyjemny, mocny, wyważony.

**Côtes de Castillon, Château Pillebois, Vieilles Vignes 2005, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się w 80% ze szczepu Merlot i w 20% z Cabernet Franc. Dojrzewa przez rok w beczkach z dębu. Ma ciemną barwę i owocowy zapach - przyjemny, mocny, wyważony. Warto zostawić na 1 - 2 lata.

**St Emilion Gd Cru, Château Franc Lartigue 2002, 75 cl, Czerwone**

Promienna, ciemnoczerwona barwa. Aromat dojrzałych owoców (m.in. porzeczka), jeszcze nie zdominowany przez drewno. W smaku obecne eleganckie taniny, dobra długość. W chłodnej piwnicy można trzymać nawet przez 15 lat.

**St Emilion Gd Cru, Château Franc Lartigue 2003, 75 cl, Czerwone**

Upalny rok bardzo sprzyjał dobrym zbiorom. Wino jest wyważone. Ma barwę głębokiej czerwieni, bardzo przejrzystą. Wyczuwalne czerwone owoce z aromatycznymi nutami drewna i palonej kawy. Smak mocny, trwałe, krągły. Można przechowywać nawet 10 - 15 lat. W roku 2006 w konkursie niezależnych producentów wina w Nîmes dostało srebrny medal, a w konkursie w Mâcon - złoty.

# Burgundia

## Domaine Marius Delarche

**Bourgogne Aligoté 2007, 75 cl, Białe**

**Pernand-Vergelesses 2006, 75 cl, Czerwone**

Świetlista, średnio intensywna barwa. Klasyczny zapach czerwonych owoców. Wyczuwalne w smaku taniny rozwijają się na podniebieniu. Wino najlepsze do wypicia za 1 - 2 lata. Wyśmienite w połączeniu z daniami z wołowiny.

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

**Pernand-Vergelesses 2006, 75 cl, Białe**

Jasna barwa. W zapachu wyczuwalne przyprawy oraz nuty egzotycznych owoców. Smak żywy i delikatny. Wino osiągnie idealny smak za 1 - 2 lata. Warto spróbować do pieczonego łososia z porami lub filetu z perliczki z kalafiolem.

**Pernand 1er Cru "Ile des Vergelesses" 2004, 75 cl, Czerwone**

Intensywna, rubinowa barwa. W zapachu nuty przypraw, owoców, drewna, przypalanej kawy. W smaku tłuste, dojrzałe, długie. Warto przechować kilka lat. Idealne w połączeniu z kaczką w wiśniach.

**Aloxe-Corton 2004, 75 cl, Czerwone****Corton Renardes 2001, 75 cl, Czerwone**

Intensywna barwa rubinu. Wyczuwalny zapach cynamonu i pieprzu. W smaku delikatne, czuć taniny, nuty konfitur, grzybów, ziemi, poszycia leśnego. Idealnie pasuje do potraw z dzika.

**Corton Charlemagne 2004, 75 cl, Białe**

Piękna, złocista barwa. Intensywny zapach, wyczuwalne drewno, wanilia, pieczywo tostowe, miód. Całość idealnie wyważona pomiędzy mocą a delikatnością. Najlepsze będzie za 3 - 4 lata. Podawać do foie gras lub np. filetu z turбота z warzywami.

## Desaunay – Bissey

**Bourgogne Pinot Noir 2004, 75 cl, Czerwone**

Barwa rozświetlonej czerwieni. Wino żywe, o dobrej strukturze i owocowe. Przewaga starych winorośli, zasadzonych w latach 1940-50. Nowe winorośle zasadzone zostały w roku 2001. Aromat wina młodego: czerwone owoce. Aromat wina dojrzałego: pieczone owoce, konfitury, zwierzęca skóra.

**Bourgogne Pinot Noir 2005, 75 cl, Czerwone****Gevrey, Chambertain 2004/05, 75 cl, Czerwone**

Głęboka i żywa rubinowa barwa, wino męskie, o dobrej strukturze, mocne. Winorośl zasadzona w latach 1985-86. Aromat młodego wina: porzeczką, fiołki, truskawka, lukrecja. Aromat dojrzałego wina: piżmo, skóra, humus.

**Vosne-Romanée 2004, 75 cl, Czerwone**

Stare winorośle zasadzone w 1966r., nowe w latach 1982- 86. Barwa rubinowa. Wino eleganckie, tanićzne, wraz z wiekiem staje się tłuste i krągłe. Aromat młodego wina: elegancki, czerwone owoce i kwiaty. Aromat dojrzałego wina: nalewka wiśniowa, zwierzęca skóra.

**Vosne-Romanée, 1er Cru - Les Rouges 2004, 75 cl, Czerwone**

Barwa rubinowa, wino eleganckie, o dobrej strukturze. Winorośl zasadzona w 1957r. Aromat młodego wina: czerwona wiśnia, truskawka, malina. Aromat starego wina: konfitury, zwierzęca skóra.

**Vosne-Romanée, 1er Cru - Les Beaux Monts 2004, 75 cl, Czerwone**

Barwa: głęboki rubin, wino bogate i złożone ze śladami minerałów. Winorośl zasadzona w 1960r. Aromat młodego wina: ziemia, dojrzałe czerwone wiśnie. Aromat dojrzałego wina: poszycia leśnego, skóry.

## Chauvenet – Chopin

**Bourgogne Pinot Noir 2006/07, 75 cl, Czerwone**

**Bourgogne Chardonnay 2006, 75 cl, Białe**

**Côte de nuits Villages 2006, 75 cl, Czerwone**

**Chambolle Musigny 2004, 75 cl, Czerwone**

**Nuits Saint Georges, Les Charmottes 2001, 75 cl, Czerwone**

**Vougeot 2004, 75 cl, Czerwone**

**Nuits Saint Georges, Les Chaignots, 1er cru 2004, 75 cl, Czerwone**

**Nuits Saint Georges, Les Murgers, 1er cru 2001, 75 cl, Czerwone**

**Nuits Saint Georges, Aux Argillas, 1er cru 2004, 75 cl, Czerwone**

**Nuits Saint Georges, Aux Thorey, 1er cru 2001/04, 75 cl, Czerwone**

## Langwedocja

### SARL 4 VENTS

**VDP, Domaine des 4 vents, Merlot 2006, 75 cl, Czerwone**

**VDP, Domaine des 4 vents, Chardonnay 2006, 75 cl, Białe**

**St-Chinian, Clos Bagatelle, Tradition 2006, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się ze szczepów: Grenache 40%, Syrah 20%, Carignan 20%, Cinsault 10%, Mourvèdre 10%. Młode wino jeszcze skrzące się rubinowoczerwoną barwą. Wyczuwalne nutki owoców i zapach łąki. Smak pełny i intensywny. Podawać np. do omleta ze szparagami, różnych przekąsek, carpaccio z oliwą, bazylią i parmezanem lub do kurczaka w curry. Należy pić młode!

**St-Chinian, Donnadiou, Camille.Juliette 2007, 75 cl, Różowe**

Wino składa się ze szczepów: Grenache 50%, Syrah 30 %, Cinsault 20%. Winorośle Cinsault i Grenache mają ponad 50 lat, Syrah są młodsze. Barwa płatków róży. W zapachu wyczuwalne niuanse kwiatowe oraz świeże owoce. Smak pełny i owocowy rozwija przyjemną świeżość, z nutami malin i truskawek. Rose jest pełne wdzięku. Podawać schłodzone, w temperaturze 10 - 12°C, do makaronów, ryb oraz letnich sałatek.

**St-Chinian, Donnadiou, Camille & Juliette 2006, 75 cl, Czerwone**

**Muscat de St-Jean de Minervois, Bagatelle, Vin pays d'Oc, Muscat Sec 2005, 75 cl**

**St-Chinian, Clos Bagatelle 2007, 75 cl, Białe**

Wino składa się ze szczepów: Roussane 90%, Grenache Blanc 10%. Krzewy mają około 50 lat. Wino przejrzyste z zielonymi refleksami. Zapach bogaty w aromaty delikatnych, białych kwiatów i

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

bergamotki. Smak lekko maślany. Serwować lekko schłodzone w temperaturze 10 - 12°C do owoców morza, ryb czy polędwicy wołowej.

**St-Chinian, Donnadiu, Mathieu & Marie 2006, 75 cl, Czerwone**

**St-Chinian, Clos Bagatelle, Veillée Automne 2004, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się ze szczepów: Mourvèdre 30%, Grenache 40%, Syrah 30%. Winifikowane jest tradycyjnie, przez 14 miesięcy dojrzewa w beczkach z dębu z Wogezów i z Allier. Wino o czerwonej, głębokiej barwie. Jest gęste i skoncentrowane, ma złożony zapach dojrzałych owoców i przypraw. Od samego początku powoli rozwija mięsiste taniny. Można serwować już teraz do dań z drobiu, wołowiny oraz do serów.

**Muscat de St-Jean de Minervois, Bagatelle, Vin doux naturel, Muscat 2006, 75 cl, Białe**

Wiek winogron to średnio 25 lat. Jasnożłota barwa. W zapachu finezyjne i intensywne aromaty świeżych owoców - nektarynki, gruszki, winogron. W smaku długie, na końcu wyczuwalna łagodna mentolowa świeżość. Finezyjny i elegancki. Podaje się schłodzony do temperatury 6-8°C, z pieczywem grillowanym do foie gras, sera roquefort lub lodów i sorbetów.

**St-Chinian, Clos Bagatelle, Gloire de mon père 2003, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się ze szczepów: Mourvèdre 40%, Syrah 30%, Grenache 30%. Głęboka barwa. Wino intensywne, o wykwintnym zapachu, z nutami delikatnych przypraw oraz owoców leśnych – jeżyny i jagody. W smaku długie i pełne, w tle dojrzałe owoce. Może leżakować do 2010 roku, Jeśli zdecydujemy się kosztować wcześniej warto otworzyć na około 8 godzin przed podaniem. Serwować do dań z królika, jelenia, kaczki.

## Château de Rozier

**Costières de Nîmes, Louis de Béclair 2005, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się w 60% ze szczepu Syrah i 40% Grenache. Jest łagodne i owocowe. Wyczuwalne rozwijające się aromaty przypraw i czerwonych owoców. Powinno się starzeć około 3 lat. Podawać do wędlin, serów, dań z mięs białych lub czerwonych. Temperatura serwowania 16°C.

**Costières de Nîmes, Château de Rozier 2005, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się w 50% ze szczepu Grenache, 50% Syrah. Jest łagodne, złożone i eleganckie. Powoli rozwijają się aromaty przypraw, kakao i czerwonych owoców. Ładna struktura taniczna. Wino nie jest klarowane ani filtrowane. Powinno się starzeć 7 - 9 lat. Podawać w temperaturze 16°C.

**Costières de Nîmes, Château de Rozier "Mitiffiot" 2004, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się z: 75% szczepu Syrah, 25% Grenache: stare winorośle. Przez 12 miesięcy dojrzewa w beczkach z dębu, nie jest klarowane ani filtrowane. Wino jest złożone, wykwintne i finezyjne, zachwyca granatowo iskrzącą się barwą. Delikatne taniny długo się utrzymują. Powoli rozwijają się aromaty przypraw, ciemnych owoców: porzeczek, wiśni. Wyczuwalne nuty kakao. Wino bogate w taniny i dobrze wyważone. Może leżakować przez 5 - 7 lat. Podawać w temperaturze 16°C.

**Costières de Nîmes, Château de Rozier "Mitiffiot" 2005, 75 cl, Czerwone**

**Costières de Nîmes, Château de Rozier "Mitiffiot" 2006, 75 cl, Czerwone**

# Boucabeille

## **Côtes du Roussillon, Les Terrasses 2006/07, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się ze szczepów: Grenache, Carignan, Syrah w równych proporcjach. Rubinowa barwa, nos intensywny, aromaty czerwonych owoców i przypraw, w smaku świeże, lekkie i przyjemne, dobrze wyczuwalne ale zarazem jedwabiste taniny. Świeży, delikatny rocznik. Przez pierwsze dwa lata: bardzo świeże, później: wyczuwalna krągłość tanin. Świetne w połączeniu z wędlinami, różnymi sałatami, grillowanymi daniami. Podawać w temperaturze 17°C.

## **VDP, Le Blanc 2007, 75 cl, Białe**

Wino składa się ze szczepów: Dominanta Sauvignon i Viognier, Barwa żłocistozielonkawa. Aromat cytrusów i kwiatów: zwłaszcza fiołków. Przyjemny smak, przyprawiony delikatną nutką kwasowości, który długo pozostaje na podniebieniu. Do wypicia w ciągu dwóch lat od zbiorów. Serwować do owoców morza, w temperaturze 17 ° C.

## **Côtes du Roussillon, Le Rosé 2007, 75 cl, Różowe**

Szczep: Syrah. Barwa intensywnego różu, aromaty malin oraz truskawek. W smaku świeże, z nutą słodczy i kwasowości. Delikatny i głęboki finał sprawia, że picie tego wina staje się prawdziwą przyjemnością. Najlepiej wypić w ciągu 2 lat od zbiorów. Polecane do lekkich, letnich dań. Podawać w temperaturze 17°C.

## **Côtes du Roussillon Village, Le Terroir 2006/07, 150 cl, Czerwone**

### **Côtes du Roussillon Village, Monte Nero 2006, 75 cl, Czerwone**

Składa się ze szczepów: Dominanta Grenache Noir, dodatku Syrah i Mourvèdre. Ciemna barwa, rozświetlona fioletowymi refleksami. Aromat czarnego pieprzu, rumu, kawy, ziół. W smaku wyczuwalne leśne owoce i wiśnie. Tłuste. Finał zrównoważony z odpowiednią kwasowością i taninami. Najlepiej wypić w ciągu trzech lat od zbiorów, by rokoszować się jego świeżością lub pozostawić na kilka lat, by w pełni docenić krągłość tanin. Nasza rekomendacja: 2009r. Podawać w temperaturze 17 ° C łącząc z wędlinami, sałatami, daniami grillowanymi.

## **Rivesaltes 2004, 75 cl**

Piękny intensywny kolor z oranżowymi refleksami. Aromat migdałów, skórki pomarańczowej, karmelu i miodu. Wino niezwykle delikatne, jedwabiste i długie w smaku. Można w pełni cieszyć się aromatem miodu i owoców lub też pozostawić na kilka lat by mogło się rozwinąć. Podawać jako aperitif lub do serów, deserów z cytrusami, czekoladą. Serwować w temperaturze 8-13° ° C.

## **Côtes du Roussillon Village, Les Orris 2005/06, 75 cl, Czerwone**

### **Rivesaltes Hors d'Age, 75 cl**

Wino składa się ze szczepów: Grenache Blanc, Grenache Gris, Muscat à Petits Grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Tourbat zwany Malvoisie du Roussillon. Muscat stanowi ok. 20% całości. Barwa starego złota z brązowymi i oranżowymi refleksami. Wyczuwalne aromaty: suszonych śliwek, konfitur figowych, kandyzowanej skórki pomarańczowej, popiołu, wosku pszczelego. W smaku eleganckie, subtelne i pełne. Polecane do foie gras, deserów z czekoladą. Podawać w temperaturze 8-13° ° C. Posiada duży potencjał starzenia.

## Claire Mayol

Collioure 2007, 75 cl, Czerwone

Collioure 2006, 75 cl, Białe

Banyuls 2006, 75 cl, Czerwone

Banyuls 2006, 75 cl, Białe

## Dolina Rodanu

### Moulin de la Gardette

Gigondas, Tradition 2005, 75 cl, Czerwone

Gigondas, Tradition 2006, 75 cl, Czerwone

Gigondas, Vintabrin 2005, 75 cl, Czerwone

Wino składa się w 70% ze szczepu Grenache (zrywanych z najstarszych krzewów), 20% Syrah i 10% Cinsault. Wino fermentuje przez 3 tygodnie, potem starzeje się przez 12 miesięcy w beczkach z dębu - Allier, na koniec, zanim zostanie zabutelkowane, spędza dodatkowo 6 miesięcy w kadzi. Wino starzeje się z elegancją, rozwijając na początku aromaty owoców i przypraw, a z wiekiem nabiera charakteru i złożoności. Należy je otworzyć lub dekantować na kilka godzin przed podaniem.

### Domaine de la Janasse

Côtes du Rhône, Tradition 2007, 75 cl, Czerwone

Côtes du Rhône, Tradition 2007, 150 cl, Czerwone

Côtes du Rhône 2006, 75 cl, Białe

Côtes du Rhône Village, Terre d'argile 2006, 75 cl, Czerwone

Châteauneuf du Pape 2006, 75 cl, Białe

Châteauneuf du Pape, Cuvee Chaupin 2006, 75 cl, Czerwone

### Domaine Soleytrade

VDT La Rincette, 75 cl, Czerwone

VDP Principauté d'orange, 75 cl, Czerwone

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

Piękna rubinowa barwa o aromacie czerwonych owoców. Wino mocne, dobrze wyważone, z posmakiem przypraw. Podawać do: wędlin, drobiu, grillowanych mięs. Złoty medal - Foire d'Orange 2004.

**VDP Principauté d'orange, 75 cl, Różowe**

**Côtes du Rhône 2004, 75 cl, Czerwone**

Głęboka fioletowa czerwień, wyrażona nutami dojrzałych, czerwonych owoców i dyskretnym pieprznym posmakiem. Wino o zdecydowanej strukturze, krągłe, dobrze zbudowane i wyważone, długie w smaku, delikatne i mięsiste. Taniny łagodne, jedwabiste. Podawać do: kurczaka, bażanta, kuropatwy, kaczki, czerwonego mięsa w sosie, dziczyzny oraz serów.

**Côtes du Rhône Village 2007, 75 cl, Białe**

**Châteauneuf du Pape 2006, 75 cl, Czerwone**

Barwa purpury z bukietem dojrzałych owoców. Wino mocne i pełne, w smaku wyczuwalne przyprawy, a w finale aromaty kakao. Można podawać do dziczyzny, befsztyków, polędwicy.

# Południowo-Zachodnia Francja

## Domaine du Haut Montlong

**Bergerac Rosé 2006, 75 cl, Różowe**

Wino składa się w 100% ze szczepu Merlot. Jest odświeżające, delikatne, o smaku kwaskowego cukierka i czerwonych owoców z lekką nutką kwiatową. Można przechowywać 2 - 3 lata. Podawać w temperaturze 8°C do mięs, wędlin i dań z grilla.

**Bergerac 2006, 75 cl, Czerwone**

Wino produkowane ze szczepów: Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%, Merlot 40%. Owocowy zapach. Intensywny, elegancki, delikatny i wyważony smak, który długo utrzymuje się na podniebieniu. Można przechowywać ok 5 - 8 lat. Serwować w temperaturze 15°C do czerwonych mięs oraz dziczyzny.

**Côtes de Bergerac 2006, 75 cl, Białe**

Wino produkowane ze szczepów : Muscadelle 20%, Sémillon 80%. Jasnożółta barwa, z zielonymi refleksami. Aromaty kwiatowe mieszające się wraz z owocowymi. Dobrze wyważone, wyraźny aromat brzoskwini oraz delikatny kiwi, długie w smaku. Można przechowywać około 3 - 5 lat. Podawać jako aperitif lub do foie gras, melona, deserów- schłodzone do temperatury 12°C.

**Bergerac cuvée Laurence 2006, 75 cl, Czerwone**

Produkowane w 100% ze szczepu Merlot. Bardzo mocny zapach uwalnia aromaty dojrzałych czerwonych owoców i konfitur. Można przechowywać ok. 10 - 12 lat. Serwować w temperaturze 15°C jako dodatek do mięs oraz serów.

#### **Monbazillac cuvée Tradition 2006, 75 cl, Białe**

#### **Monbazillac cuvée Audrey 2004, 75 cl, Białe**

Wino dojrzewa w beczce przez dwa lata, następnie jest filtrowane. Pachnie miodem, konfiturami, suszonymi morelami i egzotycznymi owocami. Krągłe i pełne o wyjątkowo finezyjnym aromacie i niezwyklej długości w smaku. Podawać do foie gras, melona, sera typu roquefort, czekolady lub jako aperitif w temperaturze 8°C.

#### **Monbazillac cuvée Audrey 2000, 75 cl, Białe**

#### **Monbazillac cuvée Font Romaine 2002, 75 cl, Białe**

Wino produkowane jest na bazie bardzo starych winorośli w 100% ze szczepu Sémillon jego nektar jest wyjątkowo słodki i aromatyczny. Dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach z dębu. Zapach miodu, konfitur, owoców egzotycznych, wanilii. W smaku tłuste i krągłe. Owocowy charakter podkreśla delikatna nuta drewna. Można przechowywać do 20 lat. Podawać do foie gras, roquefort, ciemnej czekolady lub jako aperitif w temperaturze 8°C.

#### **Monbazillac cuvée Tradition 1990, 75 cl, Białe**

#### **Monbazillac cuvée Tradition 1989, 75 cl, Białe**

#### **Monbazillac cuvée Tradition 1987, 75 cl, Białe**

## **Domaine Rotier**

#### **Gaillac, Initiales 2007, 75 cl, Białe**

Wino składa się ze szczepów: Loin de l'oeil 50% i Sauvignon 50%. Ma intensywny aromat owoców - brzoskwini i gruszki, owoców egzotycznych i cytrusów. W smaku dobrze wyważone, a delikatna nutka CO2 podkreśla dodatkowo jego owocowość. Jest to idealny kompan kuchni prostej i lekkiej. Najlepsze do spożycia z ciągu dwóch lat od zbiorów. Należy podawać w temp. 8-10° °C do owoców morza lub jako aperitif.

#### **Gaillac, Initiales 2006, 75 cl, Różowe**

Wino składa się z połączenia kilku szczepów: 30% Duras, 25% Braucol, 35% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon. Ma intensywny aromat porzeczeki, jeżyn i przypraw. Jest lekkie, świeże i delikatne. Dobrze wyważone w smaku, w długim finale wyczuwalne owoce. Serwować w temperaturze 8-10°C. Będzie idealnie pasować do letnich dań, szczególnie wędlin, sałatek, dań z grilla lub jako aperitif.

#### **Gaillac, Les Gravels 2006, 75 cl, Czerwone**

Szczepy: Duras 30%, Braucol 25%, Syrah 35%, Cabernet Sauvignon 10%. Młode ma ciemny odcień purpury. Prezentuje aromaty ciemnych owoców wspomagane nutami lukrecji i pieprzu. W smaku owocowe i mięsiste - z mocnymi, lecz mało agresywnymi taninami. Jedna gwiazdka (1\*) w Guide Hachette des Vins 2008. Podawać w temperaturze 16-18°C. Świetnie współgra z kuchnią południową, czerwonym mięsem i daniami z grilla. Można przechowywać 7-8 lat.

#### **Gaillac, Renaissance 2005, 75 cl, Czerwone**

Wino składa się w 30% ze szczepu Duras, 25% Braucol, 25% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon. Młode ma odcień ciemnej purpury. Wyczuwalny zapach owoców - porzeczeki, wiśni. Pełne, z dobrze wyczuwalnymi taninami, które poprzedzają delikatnie owocowy finał. Srebrny medal w konkursie win z

Gaillac 2007. Podawać w temperaturze 17-18° C. Może towarzyszyć daniom z drobiu, cielęciny, jest też świetne do dziczyzny i czerwonego mięsa. Można je przechowywać nawet do 10 lat.

**Gaillac, Renaissance 2006, 75 cl, Białe**

Wino składa się ze szczepów: 50% Loin de L'Oeil, 50% Sauvignon Blanc. Młode wino prezentuje aromat owoców: brzoskwini i gruszki, cytrusów, grejpfruta wyostrozony przez delikatną nutę wanilii. Smak dobrze wyważony i pełny. Serwować do ryb, drobiu, białego mięsa i niektórych serów (kozy, owcze). Można przechowywać przez okres 4-5 lat.

**Gaillac, Les Gravels 2007, 75 cl, Białe**

Wino składa się ze szczepów: Loin de L'oeil 50%, Sauvignon Blanc 50%. Mocno wyczuwalne owoce - cytrusy, gruszki, brzoskwini. Bardzo dobrze wyważone. Najlepsze w 8-10 °C jako aperitif lub do foie gras i deserów na bazie owoców. Świetne jako młode wino, lecz bez problemu można pozwolić mu leżakować jeszcze przez kilka lat.

**Gaillac, Renaissance 2006, 50cl, Białe**

100% szczepu Loin de L'oeil. Wino likierowe, bardzo skoncentrowane, bogate w aromaty moreli, fig. Leżakuje w baryłkach z dębu francuskiego przez 10 miesięcy. Wyróżnione w Coup de coeur w Guide Hachette des Vins 2008. Podawać w karafce, w temperaturze 10-12° °C. Świetne do eskalopków z foie gras z rodzynkami lub figami, serów z niebieską pleśnią, oraz ciast i deserów na bazie owoców. Można przechowywać do 10 lat.

## Château Jolys

Jurançon, Château Jolys 2005, 75 cl, Białe wytrawne

Jurançon 2006, 75 cl, Białe

Jurançon 2006, 37,5 cl, Białe

Jurançon, Cuvée Jean 2005, 75 cl, Białe

## Szampany

### Michel Brocard

**Champagne, Cuvée Tradition, Brut / Demi-Sec, 75 cl, Białe**

**Champagne, Cuvée Tradition, Brut / Demi-Sec, 37,5 cl, Białe**

Szampan składa się ze szczepów: 90% Pinot Noir, 5% Chardonnay, 5% Pinot Blanc. Szampan leżakuje 18 miesięcy w beczkach. Aromat pełen finezji i elegancji. Nuty białych kwiatów, irysa. W kontakcie z powietrzem wyczuwalny urok lukrecji. Świeży, z subtelnym i lekko kwasowym posmakiem jabłka i białych brzoskwiń. Jest to szampan, który potrafi zamienić nawet zwykłą okazję w niezapomniane

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

przyjęcie. Podawać w temperaturze 8°C.

#### **Champagne Rosé, Brut, 75 cl, Różowe**

Szampan składa się w 100% ze szczepu Pinot Noir. Specyficzna metoda produkcji tego szampana przyczynia się do uzyskania ciemnego Rosé, w którym dają o sobie znać aromaty tanin i owoców. W pierwszym momencie wyczuwalna świeża wiśnia, malina, następnie aromaty konfitur i fig. Szampan posiada duży potencjał, można otworzyć go od razu i wypić w temperaturze 8°C lub pozostawić na kilka lat, żeby aromat lepiej się rozwinął i wówczas podać w temperaturze 12°C.

#### **Champagne, Cuvée de Réserve, Brut, 75 cl, Białe**

##### **Champagne, Cuvée de Réserve, Extra Brut, 75 cl, Białe**

Szampan składa się ze szczepów: 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Blanc. Idealna równowaga pomiędzy słodyczą, kwasowością i taninami. Zapach złożony z aromatów konfitury, porzeczek, jeżyny, jagody, a w finale nektarynki i mirabelki, z waniliowym niuansiem. Długo pozostaje na podniebieniu. Świetny dodatek do wyjątkowych dań. Podawać w temperaturze 10°C.

##### **Champagne, Cuvée Prestige, Dosage Zéro, 75 cl, Białe**

Szampan składa się ze szczepów: 70% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 20% Pinot Blanc. Idealny szampan dla zwolenników czystego smaku. Podczas produkcji nie zostaje dodany żaden syrop. Silny i ekspresyjny zapach mirabelki, suszonych owoców i konfitur. Aromat złożony i odświeżający. Autentyczność tego szampana wywodzi się z jego naturalności, co jest przejawem pogoni za doskonałością. Podawać w temperaturze 10°C.

##### **Champagne, Cuvée Vieille Vigne, Blanc de Noirs, 75 cl, Białe**

Szampan składa się w 100% ze szczepu Pinot Noir. Oferuje słodki zapach truskawek i malin, następnie irysa. W kontakcie z powietrzem wyczuwalny urok lukrecji. Bogaty w smaku, o aromacie śliwek, świeżych brzoskwiń. Szampan mocny, zdecydowany. Podawać w temperaturze 10 - 12°C.

## Devaux

**Champagne, Cuvée D, Brut, 75 cl, Białe**

**Champagne, Millésimé 1996, Brut, 75 cl, Białe**

# Akcesoria

## Korkociągi

- Screwpull ® Sommelier z podwójną dźwignią, wykończenie ABS czarny
- Screwpull ® Sommelier z podwójną dźwignią, wykończenie ABS drewniany
- Screwpull ® Korkociąg SCRLM200 - First le First + obcinaczka (czarne)
- Screwpull ® Korkociąg LM 350 TRIGGER + obcinaczka Giftpack
- Screwpull ® Korkociąg czarny Giftpack
- Screwpull ® Zapasowe wiertło do LM

## Pompki/Nakładki/Schładzacz

- Screwpull ® Pompka do wina (czarny nikiel)+ 3 korki
- Vacuin ® Pompka do wina (czarna) + 2 korki
- Vacuin ® Pompka do wina (stal szcztokowana) + 2 korki + 2 Stop-Drop
- Vacuin ® Korki do pompki (2 sztuki)
- Screwpull ® Pierścienie przeciw kapaniu (3 sztuki w opakowaniu)
- Vacuin ® RAPID ICE Schładzacz / 4 motywy do wyboru

## Akcesoria do szampana

- Screwpull ® Zatyczka do szampana (czarny nikiel)
- Screwpull ® Otwieracz do szampana (czarny nikiel)

## Plakaty

- Mapa Francji: wina i Eaux de Vie
- Mapa winnic europejskich
- Mapa winnic regionu Alzacja
- Mapa winnic regionu Bordeaux
- Mapa winnic regionu Burgundia

# Delikatesy

## HERBES ET EPICES / ZIOŁA I PRZYPRAWY

**CARDAMONE BLANCHE ENTIERE 23g - 108 ml**

KARDAMON BIAŁY

**COLOMBO 44g - 108 ml**

COLOMBO, MIESZANKA PRZYPRAW INDYJSKICH

**CORIANDRE ENTIERE 28g - 108 ml**

KOLENDRA CAŁA

**CUMIN ENTIER 38g - 108 ml**

KMIN CAŁY

**CUMIN MOULU 45g - 108 ml**

KMIN MIELONY

**CURCUMA MOULU 47g - 108 ml**

KURKUMA MIELONA

**ESTRAGON 10g - 108 ml**

ESTRAGON

**FENOUIL 30g - 108 ml**

KOPER

**GINGEMBRE MOULU 35g - 108 ml**

IMBIR MIELONY

**HERBES DE PROVENCE 25g - 108 ml**

ZIOŁA PROWANSALSKIE

**MUSCADE ENTIERE 17g - 108 ml**

GAŁKA MUSZKATOŁOWA CAŁA

**ORIGAN 15g - 108 ml**

OREGANO

**PIMENT DE CAYENNE ENTIER 18g - 108 ml**

PIEPRZ KAJEŃSKI

**PIMENT DE CAYENNE POUDRE 38g - 108 ml**

PIEPRZ KAJEŃSKI MIELONY

**POIVRE BLANC EN GRAINS 50g - 108 ml**

PIEPRZ BIAŁY W ZIARENKACH

**ROMARIN 15g - 108 ml**

ROZMARYN

**SAFRAN FILAMENT 4 DOSETTES 0,2g - 108 ml**

SZAFRAN CAŁY- 4 PORCJE W DOZOWNIKACH PO 0,2g

**SELOVIN ROUGE - Bocal 250g**

SÓL Z CZERWONYM WINEM

**SEL OVIN BLANC - Bocal 170g**

SÓL Z BIAŁYM WINEM

**SEL ROSE DE L'HIMALAYA - Bocal 220g**

RÓŻOWA SÓL HIMALAJSKA

**SEL NOIR D'HAWAI - Bocal 200g**

CZARNA SÓL HAWAJSKA

## SIROPS CONDIMENTAIRES / SYROPY PRZYPRAWOWE

**SIROP CONDIMENTAIRE AUX 7 EPICES - 250 ml**

SYROP Z 7 PRZYPRAW

**SIROP CONDIMENTAIRE AU THYM - 250 ml**

SYROP Z TYMIANKU

**SIROP CONDIMENTAIRE AU GINGEMBRE - 250 ml**

SYROP Z IMBIRU

**SIROP CONDIMENTAIRE A L'HIBISCUS - 250 ml**

SYROP Z HIBISKUSA

## MOUTARDES / MUSZTARDY

**MOUTARDE FORTE DE DIJON - 210 ml**

MUSZTARDA OSTRA Z DIJON

**MOUTARDE VENITIEENNE AU COING MOSTARDA - Bocal 230g**

MUSZTARDA WENECKA Z PIGWĄ

**MOUTARDE A L'ANCIENNE - 90g**

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

MUSZTARDA STAROFRANCUSKA

**MOUTARDE A L' ANGLAISE MENTHE - 90g**

MUSZTARDA ANGIELSKA MIĘTOWA

**MOUTARDE A L'ANTILLAISE NOIX DE COCO - 90g**

MUSZTARDA ANTYLSKA Z KOKOSEM

**MOUTARDE DOUCE AUX HERBES DE PROVENCE ET AU MIEL - 100g**

MUSZTARDA SŁODKA Z ZIOŁAMI PROWANSALSKIMI I Z MIODEM

**MOUTARDE A L'ESTRAGON - 90g**

MUSZTARDA Z ESTRAGONEM

**MOUTARDE A LA FIGUE - 100g**

MUSZTARDA Z FIGAMI

**MOUTARDE BASQUAISE AU PIMENT D'ESPELETTE - 100g**

MUSZTARDA BASKIJSKA Z PAPRYKĄ Z ESPELETTE

**MOUTARDE NORMANDE DOUCE A LA POMME - 90g**

MUSZTARDA NORMANDZKA SŁODKA Z JABŁKIEM

**MOUTARDE AUX PRUNEAUX ET ARMAGNAC - 90g**

MUSZTARDA ŚLIWKOWA Z ARMANIAKIEM

**MOUTARDE A LA PERIGOURDINE TRUFFEE - 90g**

MUSZTARDA PERIGORDZKA Z TRUFLAMI

**MOUTARDE AUX 4 FRUITS ROUGES - 100g**

MUSZTARDA Z CZERWONYCH OWOCÓW

**MOUTARDE AU VIN DE CHAMPAGNE - 90g**

MUSZTARDA SZAMPAŃSKA

**MOUTARDE DES VENDANGES AU MOUT DE RAISIN - 90g**

MUSZTARDA Z MOSZCZU GRONOWEGO

## SAUCES / SOSY

**SAUCE BOURGUIGNONNE - 90g**

SOS BURGUNDZKI

**SAUCE COCKTAIL AU COGNAC - 90g**

SOS KOKTAJLOWY Z KONIAKIEM

**SAUCE ROQUEFORT - 90g**

SOS W SERA ROQUEFORT

**CAVIAR D'AUBERGINE - 210g**

KAWIOR Z BAKŁAŻANA

**CREME D'ANCHOIADE - 90g**

PASTA KANAPKOWA NA BAZIE SARDELI

**ROUILLE PROVENCALE AU SAFRAN - 90g**

SOS PROWANSALSKI Z SZAFRANEM

**TAPENADE - 90g**

PASTA KANAPKOWA NA BAZIE CZARNYCH OLIVEK

**SAUCE BORDELAISE**

SOS BORDOSKI

**SAUCE GRAND VENEUR**

SOS MYŚLIWSKI

**SAUCE MADERE**

SOS Z MADERY

**SAUCE PERIGUEUX 3% TRUFFE**

SOS PERIGORDZKI, 3 % TRUFLI

## **PATES ET TERRINES / PASZTETY I TERYNY**

**PATE DE CAMPAGNE AU PORC FERMIER 180g - Bocal 260 ml**

PASZTET WIEJSKI Z WIEPRZOWINY ZAGRODOWEJ

**PATE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE 180g - Bocal 260 ml**

PASZTET BASKIJSKI Z PAPRYKĄ Z ESPELETTE

**TERRINE DE CAILLE AUX RAISINS 180g - Bocal 260 ml**

TERYNA Z PRZEPIÓRKI W WINOGRONACH

**TERRINE DE CANARD A L'ORANGE 180g - Bocal 260 ml**

TERYNA Z KACZKI W POMARAŃCZACH

**TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT - Bocal 260 ml**

TERYNA Z KACZKI Z ZIELONĄ PAPRYKĄ

**TERRINE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES 180g - Bocal 260 ml**

TERYNA Z SARNY W BORÓWKACH

**TERRINE DE FAISAN AUX RAISINS 180g - Bocal 260 ml**

TERYNA Z BAŻANTA W WINOGRONACH

**TERRINE D'OIE AUX FIGUES 180g - Bocal 260 ml**

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź**  
**Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)**  
**Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

TERYNA Z GĘSI W FIGACH

**TERRINE DE LAPIN AU JURANCON 180g - Bocal 260 ml**

TERYNA Z KRÓLIKA W WINIE JURANCON

**TERRINE DE LIEVRE AUX NOISETTES 180g - Bocal 260 ml**

TERYNA Z ZAJĄCA W ORZECHACH LASKOWYCH

**TERRINE DE SANGLIER AUX CEPES 180g - Bocal 260 ml**

TERYNA Z DZIKA W BOROWIKACH

## CAVIAR D'AQUITAINE - ŒUFS DE POISSON / AKWITAŃSKI KAWIOR I INNE

**ŒUFS DE SAUMON - Bocal 50g**

KAWIOR Z ŁOSOSIA

**TARAMA - Bocal 90g**

PASTA KANAPKOWA Z RYBIEJ IKRY Z OLIWĄ I CYTRYNĄ

## FOIES GRAS

**FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FERMIER - Bocal Weck 100g**

FOIE GRAS Z KACZKI ZAGRODOWEJ

**Idem AUX CITRONS CONFITS - Bocal Weck 100g**

jw. Z CYTRYNAMI W GALARECIE

**Idem AUX FIGUES - Bocal Weck 100g**

jw. Z FIGAMI

**Idem AUX ZESTES ORANGES ET FEVE DE CACAO - Bocal Weck 100g**

jw. ZE SKÓRKAMI POMARAŃCZY I Z KAKAO

**Idem AU RHUM ET A LA VANILLE - Bocal Weck 100g**

jw. Z RUMEM i WANILIĄ

**FOIE GRAS D'OIE ENTIER - Verrine 190g**

FOIE GRAS Z GĘSI CAŁE

**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD - Bocal 90g**

BLOK Z FOIE GRAS Z KACZKI

**Idem A LA GELEE DE CHAMPAGNE - Bocal 40g**

jw. W SZAMPAŃSKIEJ GALARECIE

**BLOC DE FOIE GRAS D'OIE - Bocal 50g**

BLOK Z FOIE GRAS Z GĘSI

**MEDAILLON 50% FOIE GRAS CANARD - Boite 65g**

MEDALION Z 50% FOIE GRAS Z KACZKI

**CRUMBLE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES ET AUX PRUNEAUX - Verrine 70g**

CRUMBLE Z FOIE GRAS Z KACZKI W FIGACH I ŚLIWKACH

## **CONFITURES EXTRA ARTISANALES - MARMELADES – GELEES / KONFITURY EXTRA RZEMIEŚLNICZE – MARMOLADY - GALARETY**

**CONFITURE DE CHATAIGNE / ORANGE - Bocal 324 ml**

KONFITURA KASZTANOWA ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZY

**CONFITURE DE FIGUES - Bocal 324 ml**

KONFITURA FIGOWA

**CREME DE MARRONS - Bocal 324 ml**

KREM Z KASZTANÓW

**CONFITURE MELANGE DES ILES - Bocal 324 ml**

KONFITURA Z OWOCÓW EGZOTYCZNYCH

**CONFITURE PECHES ABRICOTS AUX AMANDES - Bocal 324 ml**

KONFITURA BRZOSKWINIOWO-MORELOWA Z MIGDAŁAMI

**CONFITURE DE PECHES DE VIGNE - Bocal 324 ml**

KONFITURA Z BRZOSKWIŃ WINNICZNYCH

**CONFITURE DE POIRES VANILLE - Bocal 324 ml**

KONFITURA GRUSZKOWA Z WANILIĄ

**MARMELADE D'ORANGES AMERES - Bocal 324 ml**

MARMOLADA Z GORZKICH POMARAŃCZY

**MARMELADE D'ORANGES EN TRANCHES - Bocal 324 ml**

MARMOLADA Z POMARAŃCZY Z CAŁYMI PLASTRAMI

**GELEE DE COINGS - Bocal 324 ml**

GALARETKA Z PIGWY

**GELEE DE GROSEILLES - Bocal 324 ml**

GALARETKA Z CZERWONEJ PORZECZKI

**Château Rouge - Wejście od ul. 6-go Sierpnia 4 - 90-422 Łódź  
Tel. 605.123.127 - <http://www.chateau-rouge.pl> - [info@chateau-rouge.pl](mailto:info@chateau-rouge.pl)  
Zapraszamy Pon. - Czw. :12.00 - 20.00 / Piątek - Sobota : 12.00 - 21.00**

# CONFITURES FRUITS FLEURS / KONFITURY OWOCOWE Z PŁATKAMI KWIATÓW

**CONFITURE DE FRAISE A LA VIOLETTE - Bocal 220g**  
KONFITURA TRUSKAWKOWA Z FIOŁKIEM

**CONFITURE DE FRAMBOISE A LA ROSE - Bocal 220g**  
KONFITURA MALINOWA Z RÓŻĄ

**CONFITURE DE FRUITS EXOTIQUES AU FRANGIPANIER - Bocal 220g**  
KONFITURA Z OWOCÓW EGZOTYCZNYCH Z KWIATEM LEI

**CONFITURE DE POIRE AU MUGUET - Bocal 220g**  
KONFITUROWA GRUSZKOWA Z KONWALIĄ

**CONFITURE DE POMME AU JASMIN - Bocal 220g**  
KONFITURA JABŁKOWA Z JAŚMINEM

# CONFITS DE FLEURS / GALARETKI KWIATOWE

**CONFIT DE PETALES DE COQUELICOT - Bocal 125g**  
GALARETKA Z PŁATKAMI MAKU

**CONFIT DE JASMIN - Bocal 125 G**  
GALARETKA Z JAŚMINEM

**CONFIT DE PETALES DE ROSES - Bocal 125 G**  
GALARETKA Z PŁATKAMI RÓŻY

**CONFIT DE LAVANDE - Bocal 125 G**  
GALARETKA Z LAWENDĄ

**CONFIT DE MIMOSA - Bocal 125 G**  
GALARETKA Z MIMOZĄ

**CONFIT DE PETALES DE VIOLETTE - Bocal 125 G**  
GALARETKA Z PŁATKAMI FIOŁKA

## CONFITURES AROMATISEES A L'ALCOOL / KONFITURY Z ALKOHOLEM

**CONFITURE DE FRAISE AU MARC DE CHAMPAGNE - Bocal 210 ml**  
KONFITURA TRUSKAWKOWA Z DESTYLATEM GRONOWYM Z SZAMPANII

## CONFITS DE VIN / GALARETKI WINNE

**CONFIT DE VIN DE MONBAZILLAC - Bocal 220 ml**  
GALARETKA Z WINA MONBAZILLAC

**CONFIT DE VIN ROUGE DE BERGERAC - Bocal 220 ml**  
GALARETKA Z WINA CZERWONEGO BERGERAC

## GATEAUX TRADITIONNELS / TRADYCYJNE CIASTKA

**LES BABAS AU RHUM VIEUX DES ILES - Bocal 250g**  
BABKI W RUMIE

**CANELES DE BORDEAUX AU RHUM - Bocal 240g**  
CIASTKA CANELES DE BORDEAUX W RUMIE Z KARMELEM