



**ОРГАНИК КЛУБ**



## TOILE DE VIN

Линейка органических вин АYA, созданных из классических французских сортов винограда, выращенных в районе Бахчисарая, на солнечных и тёплых склонах. Вина получились настолько выразительными, яркими и ароматными, что им не понадобилась выдержка в дубовых бочках — они и так хороши!



Пэйринг к линейке молодых вин подобран бренд-шефом сети ресторанов «M2 Органик Клуб» Антоном Магдюком и бренд-амбассадором проекта AYA — Татьяной Селивановой. Татьяна — обладательница WSET Diploma, сертифицированный преподаватель WSET 2&3 in Wines и первый российский винный академик (Weinakademie Rust).

**Toile de Vin Pinot Blanc /**  
**Фермерский салат**

1 690

Яркий, с ароматом зелёного яблока и нектарина, наш пино блан — идеальная пара к свежим овощам и холодным закускам с курицей.

**Toile de Vin Chardonnay /**  
**Котлета рыбная**

1 690

Это солнечное, полное аромата жёлтых фруктов шардоне успешно справится с горячим блюдом — таким, как котлета из палтуса с овощами.

**Toile de vin Cabernet**  
**Franс rose /**  
**Пастроми из говяжьего сердца**

1 690

Яркое в аромате и нежное на вид каберне фран нуждается в равном партнере — пряной, но деликатной мясной закуске.

**Toile de Vin Merlot /**  
**Говяжье ребро**

2 290

Плотное, тягучее, как летняя ночь в Крыму, это мерло настолько пышное и объемное, что идеально сочетается с говяжьим ребром.

**Toile de Vin Cabernet**  
**Sauvignon /**  
**Котлета из ягнёнка**

1 690

Это сильное, структурированное каберне, классически насыщенное, с ароматом кассиса, и нет к нему лучшей пары, чем органическая баранина.

