

БОЖОЛЕ НУВО ПРИБЫЛО!



К бокалу молодого вина идеально подойдут сыры из одной с ним местности, любые блюда из яиц, а также мясо и легкие закуски.



Божоле - провинция в Бургундии, виноград в этом регионе созревает раньше всего во Франции



Божоле нуво (Beaujolais Nouveau) - сухие ароматные вина с содержанием 12-13% спирта

Божоле нуво лучше подавать прохладным, тогда оно освежает и фруктовый вкус прорывается более четко, чем при комнатной температуре

Официальный год рождения праздника божоле - 1951-й

Праздник божоле еще называют винным новым годом.

Традиционно бутылки выставлялись на стойке бара, и покупатели платили за метр, измеряя длину ряда. В метре насчитывали 12 бутылок, а 13-я обычно предлагалась бесплатно, "за счет заведения"

Этот напиток считается самым прибыльным дешевым вином.

3
НЕ

Божоле нуво не стоит смаковать, этот напиток можно и нужно пить много.

Молодое вино выдерживать бесполезно и даже вредно, поскольку со временем оно делается все хуже и хуже. Не следует хранить его после наступления нового года.

Это не единственное молодое вино. В Италии также производят новелло.

