

Pairing wine with French food

A pocket guide from our sommelier · French fine dining at 28 Tầng Bạt Hồ, Hanoi

Three principles behind every good pairing

- ☐ **Match intensity.** Delicate dishes take delicate wines; rich dishes need a wine of matching weight. Whichever side dominates, the other disappears.
- ☐ **Mirror or contrast.** A creamy dish suits a rounded wine, or can be cut by a bright, acidic one. Both are correct: choose the sensation you want.
- ☐ **Acidity resets the palate.** Buttery dishes and deep sauces need the wine's freshness, so every bite tastes like the first.

Pairing by course

COURSE	WINE STYLE	WHY
Cold starter, e.g. tuna carpaccio	Sparkling or mineral white	Freshness lifts raw sea flavours
Soup and warm starter, e.g. Nha Trang shrimp bisque	Rounder white, light oak	Echoes the cream in the sauce
Fish	Fuller white or dry rosé	Weight follows the sauce without covering the fish
Red meat and braises, e.g. Burgundy braised beef	Medium to full red	Tannin softens against protein and fat
Cheese	Light red or sweet wine	The saltier the cheese, the better sweet wine works
Dessert, e.g. Phú Quốc vanilla crème brûlée	Sweet wine	The wine must be sweeter than the dish

At Maison Vie

- ☐ **Menu Dégustation**, 3–7 courses from 855,000 VND, with a sommelier pairing flight from 1,400,000 VND for 3–4 courses.
- ☐ **Menu d'Affaires lunch** (Mon–Fri): a chef-chosen glass at +160,000 VND, a lunch-only price booked in advance.
- ☐ **Drinking lightly?** Tell the sommelier when you book: glasses and pour sizes can be adjusted, or the pairing kept to the main course.

Prices in VND; 5% service and 10% VAT not included.

Chọn rượu vang cho món Pháp

Cầm nang bỏ túi từ sommelier của Maison Vie · 28 Tầng Bạt Hổ, Hà Nội

Ba nguyên tắc của một cặp rượu – món hợp

- ☐ **Cân độ đậm.** Món thanh đi với rượu nhẹ; món đậm cần rượu có độ nặng tương xứng. Bên nào lấn át, bên kia sẽ mờ đi.
- ☐ **Hoà hợp hoặc tương phản.** Món có kem hợp với rượu tròn vị, hoặc được cắt ngấy bằng rượu tươi, chua. Cả hai đều đúng, tùy cảm giác bạn muốn.
- ☐ **Độ chua làm mới vị giác.** Món nhiều bơ và sốt đậm cần độ tươi của rượu, để miếng nào cũng ngon như miếng đầu.

Chọn rượu theo từng món

MÓN	Kiểu RƯỢU	Vì SAO
Khai vị lạnh, ví dụ carpaccio cá ngừ	Vang sủi hoặc vang trắng khoáng	Độ tươi nâng vị hải sản sống
Súp và khai vị nóng, ví dụ bisque tôm Nha Trang	Vang trắng tròn vị, ủ gỗ nhẹ	Hoà với vị kem của sốt
Cá	Vang trắng đậm hoặc rosé khô	Đủ nặng theo sốt mà không lấn át cá
Thịt đỏ và món hầm, ví dụ bò hầm vang Burgundy	Vang đỏ vừa đến đậm	Tannin dịu lại khi gặp đậm và chất béo
Phô mai	Vang đỏ nhẹ hoặc vang ngọt	Phô mai càng mặn, vang ngọt càng hợp
Tráng miệng, ví dụ crème brûlée vani Phú Quốc	Vang ngọt	Rượu phải ngọt hơn món, nếu không sẽ thành chua

Tại Maison Vie

- ☐ **Menu Dégustation** 3–7 món, từ 855.000đ, kèm rượu vang do sommelier chọn từ 1.400.000đ cho 3–4 món.
- ☐ **Menu d’Affaires** buổi trưa (Thứ 2–Thứ 6): một ly vang do bếp trưởng chọn +160.000đ, giá riêng buổi trưa, cần đặt trước.
- ☐ **Uống ít?** Báo sommelier khi đặt bàn: có thể điều chỉnh số ly, lượng rót, hoặc chỉ đi kèm món chính.

Giá tính bằng VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT.