

ЦЕНТРО
БАЛТ

ВМЕСТЕ
27
ЛЕТ

ВИНА

И ДРУГИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Дорогие друзья,

Последние годы жизнь преподносила нам много различных испытаний. Мы удивлялись, грустили, учились приспособляться. Осталось много моментов, которые не дают покоя и по сей день. Но такие времена дают толчок для переосмысления и улучшения как своей собственной жизни, так и жизни компании.

В далеком 1997 году штат компании состоял всего из 6 человек. Я своими глазами наблюдал за развитием «ЦентроБалта», общался и выбирал поставщиков, проводил собеседования на открытые вакансии. Только подумать: сейчас у нас работает в 50 раз больше людей! Наверное, будет правильным сказать, что наша компания построена на коммуникации: с виноделами, партнерами, клиентами, сотрудниками.

Наше настоящее научило нас эффективно работать в новых условиях, уделять внимание деталям и отлаживать всё до совершенства. А еще - получать удовольствие от каждого дня.

СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВИЧ НОВИКОВ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ГК
ЦЕНТРОБАЛТ



О КОМПАНИИ

С момента своего основания в 1997 году и уже более 20 лет «ЦентроБалт» тщательно выбирает для своего портфеля достойные международные и национальные бренды. Мы не только представляем винодельческие компании, которые уже завоевали внимание и положительные оценки критиков, но и открываем новые, пока не столь раскрученные, но качественные хозяйства. ООО «ЦентроБалт» занимает лидирующие позиции на рынке импорта и оптово-розничных продаж алкогольных напитков.

ПОРТФЕЛЬ КОМПАНИИ: ПРИВЛЕЧЕННЫЙ АССОРТИМЕНТ

ООО «ЦентроБалт» начинала в качестве дистрибьютора на алкогольном рынке. В настоящее время мы являемся партнёром крупных компаний-производителей и импортеров. В нашем портфеле ассортимент мировых производителей и импортеров: Бакарди, Кампари, Денвью, ТД Абрау-Дюрсо, Маруся, Хелвуд, Алкогольная Сиборская Группа и других.

ПОРТФЕЛЬ КОМПАНИИ: СОБСТВЕННЫЙ ИМПОРТ

Основная часть портфеля компании «ЦентроБалт» – эксклюзивный импорт. Мы гордимся многолетними партнерскими отношениями с более чем 50 зарубежными поставщиками. С нами сотрудничают винодельческие хозяйства и производители из разных уголков мира. Компания «ЦентроБалт» импортирует коньяк, текилу, граппу, шнапс и ликёры из Австрии, Франции, Италии, Испании, Португалии, Чили, Аргентины, Новой Зеландии и Германии. Наша компания следит за тенденциями в индустрии напитков и предлагает также безалкогольные тихие и игристые вина.

С 2024 года мы также расширили наш портфель новинками испанской воды премиального качества Mondsiz и расширили линейку безалкогольных вин. Это позволяет нам учитывать интересы широкого круга клиентов.

Мы стараемся выстраивать долгосрочные и взаимовыгодные отношения с нашими зарубежными партнёрами и рады, что многие из них доверяют нам импорт своей продукции в Россию на протяжении более 10 лет. Среди поставщиков алкогольной компании «ЦентроБалт» есть как крупные современные винодельческие предприятия, так и небольшие хозяйства, выпускающие лимитированные тиражи рейтинговых вин премиум-уровня.

НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Среди off-trade клиентов компании «ЦентроБалт» магазины различных розничных категорий и специализаций, начиная от небольших, шаговой доступности, и заканчивая известными городскими супермаркетами. Off-trade сектор продвигает на рынок Петербурга товары собственного импорта и демонстрирует постоянно растущую динамику.

Отдельное внимание уделяется специализированным алкогольным бутикам. Приоритетным направлением деятельности «Сети» является работа с федеральными и локальными сетевыми клиентами. За продолжительный период работы с региональными клиентами была сформирована довольно обширная география поставок. ООО «ЦентроБалт» осуществляет отгрузки товара не только в региональные центры, но и в небольшие города. Мы активно сотрудничаем с держателями винных коллекций, знатоками и ценителями премиального алкоголя в Санкт-Петербурге и Москве, принимаем участие в организации частных дегустаций и мероприятий. Наши специалисты помогают в выборе алкогольной продукции и дают рекомендации по сопутствующим товарам: винным шкафам, холодильникам, профессиональной посуде и аксессуарам.

УСЛУГИ

Мы заботимся об интересах наших бизнес-партнеров и нацелены на взаимовыгодное и плодотворное сотрудничество. ООО «ЦентроБалт» понимает, что в настоящий момент качественный винный сервис это не только напитки, но и хорошая минеральная вода и аксессуары. Своим партнерам мы также предлагаем:

- Обучение и авторские тренинги для персонала;
- Составление винных карт и ассортиментных матриц;
- Предоставление индивидуально разработанных POS-материалов или любой необходимой полиграфической продукции для точек продаж;
- Разработка и внедрение индивидуальных мотивационных программ;
- Организация и проведение тематических дегустаций и мероприятий;
- Винный туризм – посещение хозяйств-партнёров компании «ЦентроБалт»;
- Создание концепции и поставка вин для винных коллекций и погребов.

Данный каталог включает в себя ассортимент собственного импорта алкогольной компании «ЦентроБалт» и предназначен для использования профессиональной аудиторией (сомелье, менеджерами по закупкам, торговыми представителями сбытовых подразделений).

ЦЕНОВОЙ СЕГМЕНТ



эконом
до **450** руб.



масс-маркет
450-800 руб.



middle-маркет
800-1550 руб.



middle-up
1550-2500 руб.



premium
2500-4100 руб.



luxury
свыше **4100** руб.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



аромат вина



характеристика зоны
производства



вкус вина



сорт винограда



эногастрономия



особенности
производства



объём производ-
ства бутылок в год



особенности
напитка

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СИМВОЛЫ



«Bestseller» обозначение са-
мых популярных вин наше-
го ассортимента



обозначение вин, отмечен-
ных высокими оценками
винных критиков и специа-
лизированных изданий



обозначение «авторских»
вин, стиль или тип которых
не характерен для региона/
апелласьона, в которых они
были созданы



обозначение вин, появив-
шихся недавно в ассорти-
менте компании на услови-
ях эксклюзивного импорта
на территории РФ

СОДЕРЖАНИЕ

06 ВИНА

6 ФРАНЦИЯ

Бордо	6
Бургундия	9
Долина Луары	34
Лангедок-Руссильон	41
Прованс	51
Эльзас	53

59 ГЕРМАНИЯ

АВСТРИЯ	62
Нижняя Австрия	62
Вена	64

70 СЕРБИЯ

71 ИТАЛИЯ

Местные вина	71
Фриули-Венеция-Джулия	77
Пьемонт	83
Венето	91
Эмилия - Романья	98
Тоскана	99
Пулия	113
Сицилия	115

120 ИСПАНИЯ

Кастилия Ла-Манча	120
Руэда	127
Кастилия и Леон	129
Галисия	130
Риоха	133
Каталония	136

138 ЧИЛИ

Центральная долина	138
Долина Касабланка	140

145 АРГЕНТИНА

150 США

152 ЮАР

155 АВСТРАЛИЯ

159 НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

161 ПОРТУГАЛИЯ

Алентежу	162
Минью	166
Лиссабон	168
Дору	169
Ликёрное вино / Портвейн	171

172 ИГРИСТЫЕ ВИНА

Франция Шампань	172
Франция Бургундия	178
Франция Долина Луары	179
Австрия	180
Италия	181
Италия Фриули-Венеция-Джулия	183
Италия Пьемонт	184
Испания	185

187 БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

189 КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Виски Бренди	189
Коньяк	191
Арманьяк	198
Кальвадос	199
Джин	203
Водка	204
Ром	205
Граппа	207
Ракия	210
Шнапс	211
Гайст	212
Текила	214
Ликёры	218

223 МАЛЕНЬКИЕ ЛИТРАЖИ

227 БОЛЬШИЕ ЛИТРАЖИ

236 КОНТАКТЫ

БОРДО

Бордо давно превратилось в многозначный национальный символ Франции. Вряд ли можно назвать вино, способное соперничать с Бордо – признанным лидером продаж на международном рынке, а высокая производительность вин высшего класса лишь подтверждает высокий статус региона.

Красные вина Бордо и Бордо Супериор составляют больше половины всей продукции региона. Классика Бордо завоевала широкую популярность благодаря славе вин Медока, от которых вина апелласьонов Бордо позаимствовали традицию производства.

Возможно, многие удивятся, но два столетия назад белого бордосского вина производили столько же, сколько и красного. С тех пор качество белого вина существенно улучшилось, но теперь белое Бордо можно смело считать раритетом региона (всего 3% от общего производства).

**ШАТО ГРАН
ПОРТАЙ АОП
БОРДО**



КРАСНОЕ



СУХОЕ



14-16°C



0,75 Л



Спокойное, чарующее течение рек делают виноградники Бордо неповторимыми. Качество и разнообразие почв не случайно, а является результатом правильного использования человеком этого дара природы: гравий и мелкие камни здесь щедро оставлены рекой Жирондой, известковые склоны отточены эрозией.

Возглавляя 50 га виноградных лоз, семья Оливье Кайе, винодела в шестом поколении, работает над этими виноградниками с 1881 года.



Выдержка 18 месяцев во французском баррике.



50% Мерло, 25% Каберне Фран, 25% Каберне Совиньон.



Чёрная смородина, ежевика, табачный лист, лавр.



Структурированный, черные фрукты, лакрица, розмарин, бархатные танины.



Деликатесные виды мяса (прошутто, хамон, салями), паста с мясными соусами, бефстроганов, сыры средней выдержки.

ШАТО ТАРНАС БЕЛЭР БОРДО АОП



NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Виноградники Пайле (Pailhet) занимают площадь 77 га. В их состав входят 3 сорта винограда: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло. Разнообразие почв создает богатство их вин: глинистые, песчано-гравийные, глинисто-каменистые (кремниевые) на пологих участках холмов. Семейную винодельню создали в 1978 году, сейчас её возглавляет второе поколение семьи.



12 месяцев во французском дубе.



100% Мерло.



Вишня, слива, перец, табак.



Округлый фруктовый вкус с мягкими танинами.



Красное мясо на гриле, дичь, выдержанные сыры.



ШАТО ЛАФОН

Шато Лафон Сен-Мартен представляет собой 18 гектаров виноградников. Гийом Ион вместе с братом Квентином — второе поколение виноградарей в семье. Они купили это поместье 5 лет назад и занимаются сельским хозяйством на двух наименованиях: Бордо и Антр-де-Мер.



ШАТО ЛАФОН СЕН-МАРТЕН АНТР-ДЕ-МЕР АОП

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



67% Совиньон Блан, 33% Семильон.



Ноты цветов, крыжовника, абрикоса, цитрусовых.



Свежий яркий вкус с ароматами цитрусовых.



В качестве аперитива, к салатам с морепродуктами, мягкими сырами, севиچه и рыбным тартарам.



ШАТО ЛАФОН СЕН-МАРТЕН БОРДО АОП

NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



88% Мерло, 12% Мальбек.



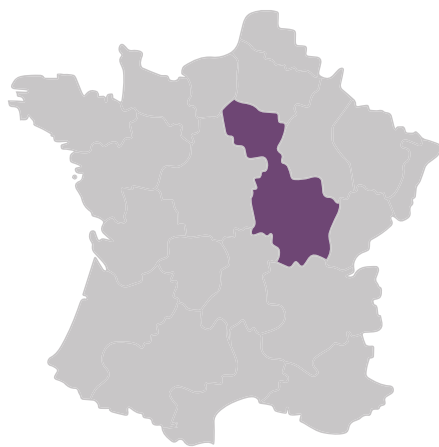
Ноты красных фруктов и специй (паприка, перец).



Ароматы красных фруктов (вишня, смородина, слива) и округлый мягкий вкус.



Сыры, мясо на гриле, блюда из пасты, пицца.



БУРГУНДИЯ

Один из самых древних винодельческих регионов Франции, в котором период культивирования лоз насчитывает более 2000 лет. До конца XVIII в. Бургундия не принадлежала Франции, это было отдельное мощное правящее герцогство, союзник английской монархии против французского короля. Площадь региона занимала большую часть восточной Франции, простираясь почти до самой Фландрии. Здесь было множество аббатств и монастырей, которые сосредоточили власть, знания и богатство в Бургундском герцогстве. Производство вина в регионе началось с монахов-католиков (цистерианское влияние): именно они посадили первые виноградники, стали изучать терруар, выделили Кот д'Ор, сделав первый шаг на пути к системе классификации Крю.

АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН

Территория виноградников домэна Анри де Виллямон площадью 10 га раскинулась близ Савини ле Бон – старинной деревушки, свидетельницы истории виноделия Бургундии, живописных виноградников Гран Крю Шамболь-Мюзини и Гранд Эшезо. Домэн носит имя рыцаря Мальтийского ордена Анри де Виллямона, семье которого принадлежало большинство виноградников в Савини ле Бон в период с 1256 по 1655 г.г. Инициатива присвоения виноградникам исторического имени принадлежит швейцарскому холдингу Шенк.

Наибольшего расцвета домэн Анри де Виллямон достигает на рубеже XVIII-XIX в.в. при владельце докторе А. Бороле, посвятившем свою жизнь секретам энологии. В этот период французским архитектором Леонсом Буке был построен винный завод, который считался уникальным достижением своего времени. Домэн славится изысканными бургундскими винами, воплощением духа Бургундии: Кот де Ньюи, Кот де Бон, Шабли, Кот Шалонез, Макон.



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ПРЕСТИЖ БУРГОНЬ ШАРДОНЕ АОС

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне (45% из Маконе, 55% - из Кот де Бон).



Выдержка в баррике – 18 месяцев.



Абрикос, грейпфрут и зелёная слива.



Сбалансированный между фруктовостью и кислотностью.



Моллюски, закуски, рыба.



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ПРЕСТИЖ БУРГОНЬ ПИНО НУАР АОС

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка 14 месяцев (60% суслу – в стальных чанах, 40% – в бочках).



Красные ягоды, пряности (корица, дуб).



Округлый, насыщенный с элегантными танинами.



Птица с травами, туфел в соусе с томатом и сладким перцем, паштет из куропатки, жаркое из телятины с грибами.

КОРТОН-ШАРЛЕМАНЬ

Поместье Шарлемань, родина вина Кортон-Шарлемань. Вино названо так в память о Карле Великом (Шарлемань), который владел виноградником в Кортоне. В 775 г. он передал поместье коллегии каноников в Сёлье. Территория виноградников домэна Анри де Виллямон площадью 10 га раскинулась близ Савини ле Бон – старинной деревушки, свидетельницы истории виноделия Бургундии. Домэн носит имя рыцаря Мальтийского ордена Анри де Виллямона и славится изысканными бургундскими винами, воплощением духа Бургундии: Кот де Нью, Кот де Бон, Шабли, Кот Шалонэ, Маконэ.



**АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН
КОРТОН-ШАРЛЕМАНЬ
ГРАН КРЮ АОС**

БЕЛОЕ

СУХОЕ

12-14°C

0,75 Л



Шардоне.



Выдержка в баррике 15 месяцев.
1200 бутылок в год.



Сильный аромат с нотами экзотических фруктов, специй и лесного ореха.



Яркий концентрированный вкус, умеренно-кислотное и бархатистое послевкусие.



Жареный или запечённый лосось и тунец, жаркое из цыпленка или индейки, фазан или кролик, морепродукты в белом вине или сливочном соусе.

ПУЙИ-ФЮИССЕ

Скажите сегодня большинству любителей вина: «Маконэ», и они ответят: «белое». Регион этот вправе гордиться стабильностью своих вин. Важное преимущество – узнаваемость вина при дегустации – безошибочно определяются как белое бургундское. Маконэ – родина знаменитого Пуийи-Фюиссе. Этот апелласьон самый известный и, в целом, лидирующий в субрегионе. Виноградник располагается на возвышенности скалы Солютр. Пуийи-Фюиссе – элита белых вин Бургундии. Лёгкое, сухое вино с золотисто-зелёным окрасом, отличается исключительной утончённостью вкуса.



**АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН
ГРЮМЕ Д'ОР ПУЙИ-
ФЮИССЕ АОС**

БЕЛОЕ

СУХОЕ

12-14°C

0,75 Л



Шардоне.



Выдержка в бочке (350 л): 10 месяцев
(25% бочек – новые).



Специи, айва, минеральность.



Мощное и хорошо сбалансированное вино со сливочным послевкусием.



Телятина, морепродукты, тальятелле с лососем и сливочным соусом.

САВИНИ ЛЕ БОН

Виноградники Савини-ле-Бон, расположенные между Бонном и Алокс-Кортоном, имеют древнее происхождение и находятся в самом сердце Великих Вин региона Бургундия. На протяжении большей части своей истории они принадлежали герцогам Бургундским и рыцарям Мальтийского ордена, о чем свидетельствуют внушительные крепости 14 века.



**АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН
САВИНИ ЛЕ БОН АОС**

БЕЛОЕ

СУХОЕ

12-14°C

0,75 Л



Шардоне.



Белые цветы, персик, груша.



Фруктовый вкус с хорошей кислотностью и пикантной горчинкой.



Аперитив, белое мясо, речная рыба, мягкие сыры.

МЕРСО

Всего 17 виноградников. Земли этого апелласьона всегда славились своими белыми винами, так как в почве здесь преобладает мергель и известняк, на которых выращивают виноград Шардоне.



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН КЛО ДЮ КРОМИН МЕРСО АОС

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне.



Выдержка в баррике 12 месяцев.



Опьяняющий букет с оттенком сушёного миндаля, ароматом листвы и корочки хлеба.



Сладкие ноты придают вину маслянистость.



Фуа-гра, рыба, раки в соусе, домашняя птица, рагу из белого мяса под белым соусом и сыры.

МОНРАШЕ

Виноград, из которого производят Монраше, считается одним из самых дорогих. Он произрастает на небольшом и неприметном с виду холме. Его вершину покрывают несколько небольших чахлых лоз, которые раньше являлись большим Крю «Мон Раша», т.е. «Лысая гора». Он возник в Средние века, а широкую известность получил уже в XVII веке, а теперь поделен между двумя коммуна-ми – Шассань-Монраше и Пулини-Монраше.



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ПУЛИНИ-МОНРАШЕ АОС

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне.



Батонаж, яблочно-молочное брожение. Выдержка в баррике 15 месяцев (33% новые).



Благородный, изысканный, миндаль, папоротник, экзотические фрукты и белые цветы.



Лёгкая кислинка, раскрывающаяся длительным сладким послевкусием.



Жареный или запечённый лосось и тунец, жаркое из цыпленка или индейки, фазан или кролик, морепродукты в белом вине или сливочном соусе.

ШАССАНЬ-МОНРАШЕ

Шассань-Монраше – одна из трех знаменитых коммун, где производят великие белые вина Бургундии. Свою громкую славу они завоевали благодаря тому, что в этом небольшом регионе сложились прекрасные природные условия для выращивания Шардоне, винограда, из которого производится несравненное Монраше, всегда считавшееся одним из лучших и дорогих сухих белых вин мира.

Виноградник Кло Сен Жан занимает площадь в 14 га, свои окончательные очертания он приобрел в 1839 г., согласно кадастровой книге. Виноград произрастает на почвах 4-х типов: два над дорогой и два над деревней. Верхняя часть – красная почва, напоминающая геологию, которую можно найти в Кот де Нюи, нижняя же представляет собой более классический тип для Шассань, напоминающий Ле Вержес.

АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ШАССАНЬ-МОНРАШЕ АОС



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне.



Белые цветы, цитрусы, выпечка, миндаль.



Прекрасно сбалансированное вино с округлой структурой и приятной кислотностью.



Телятина, свинина, паста со сливочными соусами, белая рыба, птица.

АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН КЛО СЕН ЖАН 1-ЕР КРЮ ШАССАНЬ-МОНРАШЕ АОС



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне.



Свежий аромат, с нотами персика, яблока, цитрусовых и свежей выпечки.



Освежающий вкус с оттенками лимона, яблока, персика, ванили и выпечки, со сбалансированной кислотностью и продолжительным, сухим послевкусием.



Рыба, морепродукты, выдержанные сыры.



1800 бутылок в год.

ВОН-РОМАНЕ

Вон-Романе является родиной одного из самых известных и самых редких вин во Франции: Романе-Конти. Виноградники, которые окружают деревню, дают самые известные вина класса Гран Крю областей Гран-Эшезо и Ришбур.



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ВОН-РОМАНЕ АОС

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Яркий аромат красных и чёрных спелых ягод.



Полнотелый, фруктовый, с хорошими танинами.



Блюда из дичи под густым соусом, тушёное с травами мясо, жаренное на вертеле или гриле красное мясо, жареные цыплята или фаршированная индейка.



2000 бутылок в год.

ШАМБОЛЬ-МЮЗИНЫ

Само расположение виноградников деревни Шамболь-Мюзины создает условия для производства высшего вина (нахождение в небольшой ложине на склоне горы, где лоза наименее защищена) с отличительной характеристикой – запоминающийся аромат.



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ЛЕ БОД 1-ЕР КРЮ ШАМБОЛЬ- МЮЗИНЫ АОС

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка в баррике 14 месяцев (45% новые бочки).



Яркий аромат красных фруктов.



Изысканный, хорошо структурированный, бархатистый.



Жаренное на вертеле или гриле красное мясо, жаркое из домашней птицы, цыплята в красном винном соусе, лосось или тунец, богатые, умеренно пряные блюда восточной кухни.



900 бутылок в год.

ПОММАР

В апелласьоне Поммар производят красные вина из сорта Пино Нуар. Почва здесь исключительно «бургундская»: преобладание известняковых пород над немногочисленными участками с каменистой почвой, обогащенной железом. Почвы красные, в основном более глинистые, чем в Вольне или Боне, что придаёт винам Поммара полнотелость и выразительность характера. Они менее открытые, насыщенные по цвету, с продолжительным послевкусием, могут быть чуть тяжеловатыми и агрессивными. Лучшие образцы Поммара — это богатые, маслянистые, сочные вина.



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ПОММАР АОС

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Ручной сбор. Выдержка в баррике: 14 месяцев (35% новые).



Красные ягоды, мускус.



Хорошо структурированные танины и длительное послевкусие.



Мясо с ярким ароматом (заяц, фазан, баранина), паста с грибами, выдержанные сыры.

ЖЕВРЕЙ-ШАМБЕРТЕН

На территории этого апелласьона каждый клочок земли засажен виноградом. Лозы выращивают на каменистых, красноватых от солей желе за склонах. Самое известное из этих вин «Шамбертен» — любимое вино Наполеона. После выдержки 5-6 лет, оно поставлялось ему в специ - альных бутылках, изготовленных на Севрской мануфактуре. Вино для императора разбавляли водой. Он никогда сразу не выпивал больше, чем половину бутылки. Во время военных кампаний за Наполеоном следовала особая карета, которую называли «большим погребом».



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН ЖЕВРЕЙ-ШАМБЕРТЕН АОС

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка в баррике 13-14 месяцев.



Засахаренные красные и чёрные ягоды.



Хорошая структура и шелковистые танины.



Жаренное на вертеле или гриле красное мясо в густом соусе, жаркое из домашней птицы, цыплета в красном винном соусе, лосось или тунец, богатые и умеренно пряные блюда.

ГРАН КРЮ БУРГУНДИИ

Рядом с Кло де Вужо располагается виноградник Гранд-Эшезо - один из известнейших Гран Крю Бургундии. Находясь в коммуне Флаже-Эшезо, формирует своеобразную границу, разделяющую Вон-Романе и Вужо. В XII в. именно здесь построили аббатство Сито, которое было основано на месте деревушки Эшезо, что дословно с галло-романского означает «старинная деревня».

На местном диалекте «мази» означает маленькие дома, располагавшиеся в коммуне в прежние времена. Гран Крю Мазы-Шамбертен – самый северный Гран Крю из девяти. Его площадь составляет 9 га при общей площади Гран Крю в коммуне в 89 га. Ежегодный объём производства 40000 бут./год. Именно из половины Мазы были образованы два особо престижных Гран Крю: Ле Шамбертен и Кло дю Без.

Вужо – маленькая коммуна, большая часть виноградников которой (51 га) приходится на территорию «Гран Крю Кло де Вужо». В настоящее время «Кло де Вужо» состоит приблизительно из 60 хозяйств. Характерными чертами красных вин Кло де Вужо являются щедрость и мясистость. Они обладают потрясающим послевкусием, в букете явно различимы тона трюфелей, фиалки и дикой мяты. Это вина длительного хранения, которые, в зависимости от года урожая, могут выдерживаться в хорошем погребе 10-20 лет.



**АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН
ГРАНД-ЭШЕЗО ГРАН
КРЮ АОС**

- КРАСНОЕ
- СУХОЕ
- 16-18°C
- 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка в бочке 16 месяцев
(65% новые бочки).



Яркий аромат красных фруктов и специй.



Концентрированный, интенсивный.



Блюда с пряными травами, домашняя птица, ростбиф, филе говядины.



2400 бутылок в год.



**АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН
МАЗИ-ШАМБЕРТЕН
ГРАН КРЮ АОС**

- КРАСНОЕ
- СУХОЕ
- 16-18°C
- 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка в бочке 16 месяцев



Аромат спелой вишни и земляники, оттенки спелых красных фруктов, специй и дуба



Элегантный и изысканный вкус со сбалансированной структурой, мягкими танинами и долгим послевкусием.



Блюда из дичи под густым соусом, мясо, тушёное с травами, красное мясо, жареное на вертеле или на гриле, жареные цыплята или фаршированная индейка.



40 000 бутылок в год.



**АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН
КЛО ДЕ ВУЖО ГРАН
КРЮ АОС**

- КРАСНОЕ
- СУХОЕ
- 16-18°C
- 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка в бочке: 16 месяцев, аффинаж: 15 месяцев.



Деликатный и очень нежный аромат красных ягод с нотами грибов и подлеска.



Долгий элегантный вкус со сбалансированными танинами, освежающей кислотностью и очень длительным послевкусием.



Сложные блюда с дичью, трюфелями.



900 бутылок в год.

Савини ле Бон расположен между Боном и Алос-Кортоном. Коммуна Савини ле Бон является третьей по величине производства в Кот де Бон. Вина в Савини ле Бон — преимущественно красные, лёгкие и элегантные. Среди всех красных вин Бургундии считаются самыми хорошими по критерию «соотношение цена/качество».



АНРИ ДЕ ВИЛЛЯМОН КЛО ДЕ ГЕТ 1-ЕР КРЮ САВИНИ ЛЕ БОН АОС

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка 11 месяцев в баррике, затем 3 месяца в стальном чане.



Красные ягоды, подлесок, лёгкие древесные и грибные ноты.



Сбалансированный между фруктовыми и кислотностью.



Дичь, блюда с трюфелями.



10000 бутылок в год.





**ДОМЕН ЖАН-МОРЭ МЕРСО
АОС КЛО ДЮ КРОМИН**



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Мацерация 10 дней (без гребнеотделения). Выдержка в баррике 11 месяцев, затем 3-4 месяца в стальном чане.



Вишня, красный перец, тимьян, лавр, розмарин.



Плотный ягодный вкус с элегантными танинами.



Красное мясо, дичь, сыры.

ВИНЕРОН ДЕ МОН ДЕ БУРГОНЬ

Все началось в 1957 году в Орше, маленькой деревушке под известняковым утесом в департаменте Hautes-Côtes de Beaune. В то время там было всего около десятка виноградарей, которые еще не знали, каким будет эффект от их жеста. Но они уже были уверены, что единство станет их силой. Спустя несколько десятилетий здесь появился производитель-холдинг "Vignerons Associés" - гордый наследник этих первопроходцев 80 членов холдинга-кооператива и единственная кооперативная винодельня в Кот-д'Ор. Виноградари, объединенные гербом «Vignerons Associés», выращивают свои лозы на большом количестве терруаров в региональных, коммунальных, Premiers Crus и Grands Crus.



БУРГОНЬ АЛИГОТЕ

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Базовый апелласьон Бургонь включает в себя все земли, не вошедшие ни в какие в другие апелласьоны. Он простирается почти на 300 км через весь регион, от границ Шабли на севере до Божоле на юге. Здесь из различных сортов производят как белые, так и красные вина. Это единственный бургундский апелласьон, который может указывать на этикетке сорт винограда.



Алиготе.



Брожение в стальных чанах 8-10 дней, выдержка 6-8 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали.



Аромат с нотами фруктов и белых цветов.



Мягкое и хорошо сбалансированное вино.

Телятина, морепродукты, теляттелло с лососем и сливочным соусом.

Домен Жан-Морэ — семейная винодельня нынешнего главного энолога компании Анри де Виллямон — Пьер Жана (Pierre Jhean). Жан — это фамилия его отца, а Морэ — матери. Первые члены семьи Морэ появились в Мерсо в 1798 году после революции. Первым владельцем Домена был прапрадед семьи Жан. Во время Первой Мировой войны он погиб, и владение перешло далее по наследству деду Пьер Жана. В то же время он становится полноправным владельцем Мерсо Кло дю Кромин (10 га), но через определенное время продал половину своих владений. После смерти деда Доменом управлял дядя Пьер Жана. После свадьбы его родителей, они получили в полноправное владение 1,1 га Мерсо Кло дю Кромин (0,45 га красный виноград и 0,65 га — белый) и в 1959 году приступили к изготовлению своих вин. В 1999 году часть виноградников была продана, и на данный момент во владении Домена осталось 0,13 га красных виноградников и 0,23 га — белых. Это дает возможность производить 600 бут красное Мерсо и 1200 бут белого Мерсо.



ДОМЕН ЖАН-МОРЕ МЕРСО АОС КЛО ДЮ КРОМИН



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне мюскате ("muscats", у этого сорта больше ягоды, поэтому вино из него получается ярче и ароматнее, чем у классического Шардоне).



Выдержка в баррике 11 месяцев. Затем 3 месяца в стальном чане.



Минеральность, белые цветы, фрукты.



Легкая кислотность, свежесть, плотность.



Гребешки, лосось на гриле, белое мясо с грибным соусом.

БУРГОНЬ ШАРДОНЕ



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Ферментация проводится при температуре 18°C. Брожение в стальных чанах 8-10 дней. Выдержка 6-8 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали.



С насыщенной ароматикой и богатством оттенков вкуса акации, сливы, липы, жимолости, белых цветов.



Мягкий, полный, элегантный, с исключительной свежестью.



Блюда из белого мяса, рыбы и моллюсков, а также салаты, десерты и фрукты.

БУРГОНЬ ОТ КОТ ДЕ НЮИ



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Созревание вина проходит в чанах на тонком осадке с периодическим перемешиванием на протяжении 10-12 месяцев.



Аромат богат нотами белых косточковых фруктов, весенних цветов и минералов.



Изящный вкус с яркой кислотностью, обильной минеральностью и сухим послевкусием.



Аперитив, в сочетании со всеми видами рыбы, ракообразными и белым мясом.

БУРГОНЬ ОТ КОТ ДЕ БОН



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Выдерживается в стальных чанах в течение 12-18 месяцев, перед розливом в бутылки вино не подвергается фильтрации.



Ноты экзотических фруктов, банановыми, цитрусовыми, цветочными и ванильными нотами.



Округлое, длительное послевкусие.



Сочетается с твердыми сырами, рыбой на гриле, морепродуктами, блюдами из белой рыбы или белого мяса в сливочном соусе, с пряными блюдами и мягкими сырами.

■ БУРГОНЬ ПИНО НУАР



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  13-15°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.

Ручной сбор, мацерация в стальных чанах протекает от 6 до 10 дней, выдержка в стальных чанах.



Элегантный, гармоничный аромат вина раскрывается оттенками ежевики, вишни, черники, пряностей и минералов.



Сбалансированный, округлый вкус с бархатистой текстурой и фруктовыми акцентами.



Подавать к пирогам с мясом, паштету, колбаскам гриль, тушёному мясу, горячим и холодным закускам, улиткам, мягким по вкусу деликатным сырам.

■ БУРГОНЬ ОТ КОТ ДЕ НЮИ



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  13-15°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.

Ферментация проходит при контролируемой температуре около 32 °C; перекачка суслу проводится дважды в день — утром и вечером; выдерживается вино в стальных ёмкостях.



Демонстрирует богатый аромат, сотканый из нот спелой вишни, увядших лепестков роз и фиалки.



Богатый вкус с нотами графита, вишни, земли и дыма, со сбалансированной кислотностью и стойким послевкусием.



Прекрасно сочетается со слегка пряными и пикантными блюдами, птицей, уткой, перепелами, изысканными сырами, красным жареным мясом.

■ БУРГОНЬ ОТ КОТ ДЕ БОН



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  13-15°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.

Ручной сбор, ферментация вина осуществляется при температуре 16°C, выдержка 5-7 месяцев в стальных ёмкостях.



Аромат раскрывается тонами малины, вишни, лакрицы, тонкими нюансами фиалки.



Приятный, нотами красных фруктов и ягод и нюансами специй для выпечки.



Хорошо сочетается с филе телятины, свиной, бараниной с гарниром из овощей, пирогам с мясной начинкой и мягкими сырами.

ЛУИ ВЬОЛАН

Винный дом основан в 1844 году Леоном Луи-Вьоляном и является одним из старейших и динамичных в Бургундии. В 1996 году дом стал частью Compagnie des Vins d'Autrefois (C.V.A.). С 1982 года компания реализует инновационную стратегию продаж, основанную на предложении широкого ассортимента вин бургундских доменов и замков, от Шабли до Божоле.

С 1990-х годов бизнес расширился благодаря последовательному приобретению нескольких традиционных бургундских винодельческих домов: Louis Chavy, Louis Violland, Pierre Ponelle, Jaffelin и Dufouleur Père et fils. Эта эволюция позволила компании создать обширный винный портфель и укрепить свое присутствие на французском и международном рынках.



БУРГОНЬ ШАРДОНЕ

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне.



Ферментируют в чанах из нержавеющей стали.



Очень выразительный с экзотическими фруктами, ванильными и древесными нотами.



Вино приятное, округлое, с фруктовым послевкусием.



Аперитив, моллюски, закуски, рыба.

БУРГОНЬ ПИНО НУАР



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  13-15°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.

Очень ароматный, с запахом красных и тёмных фруктов.

Мягкий с прекрасной структурой.

Мясные тартары, дичь, сыры средней выдержки.

КОТО БУРГОНЬОН



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  13-15°C
-  0,75 Л



Гаме.

Красные фрукты (вишня, клубника), древесные ноты и сухофрукты (миндаль, изюм).

Чистый и сложный, с мягкими танинами.

Мясные закуски, блюда из красного мяса, выдержанные сыры.

КОТ ДЕ НЮИ ВИЛЛЯЖ



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  13-15°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.

Ферментация в нейтральной ёмкости, выдержка: 15 месяцев во французском дубе.

Аромат красных и темных ягод (вишня, слива, ежевика).

Прекрасно сбалансированное вино с округлой структурой и приятной кислотностью.

Домашняя птица, красное мясо, сыры средней выдержки.

КОТ ДЕ БОН ВИЛЛЯЖ



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  13-15°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.

Ферментация в нейтральной ёмкости, выдержка: 15 месяцев во французском дубе.

Элегантный аромат с нотами красных спелых фруктов.

Сбалансированные танины с дубовым и фруктовым ароматом.

Красное мясо, утиная грудка, утка конфи, сыры средней выдержки.

**ЛЕ ВЕРЖЕЛЕС 1-ЕР
КРЮ САВИНИ ЛЕ БОН**



NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в нейтральной ёмкости. Выдержка: 9 месяцев во французском дубе.



Элегантный с фруктовыми и цветочными ароматами.



Сбалансированный, с приятной минеральностью, кислотностью и нотами специй.



Аперитив, моллюски, рыба на гриле и птица.

МЕРСО



NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в дубе. 11 месяцев созревания на осадке.



Аромат цитрусов, белых цветов, хлеба и специй.



Вкус хорошо сбалансирован, с приятными ароматами цитрусовых и белых цветов, с долгим послевкусием.



Моллюски, рыба, птица в сливочном соусе, сыры средней выдержки.

ПУЛИНИ-МОНРАШЕ



NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне.



Ноты экзотических фруктов, банановыми, цитрусовыми, цветочными и ванильными нотами.



Мощный вкус с заметной кислотностью, превосходной длительностью и минеральным оттенком.



Лобстеры, раки, птица в сливочном соусе, твердые сыры.



ШАССАНЬ-МОНАРШЕ

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в нейтральной ёмкости. Выдержка: 8 месяцев во французском дубе.



Боярышник, акация, жимолость, вербена, фундук, ноты меда и спелой груши.



Энергичное первое впечатление, мясистость соответствует его мягкости.



Белая рыба, птица, телятина, свежие сыры.



ШАССАНЬ-МОНАРШЕ ПРЕМЬЕ КРЮ

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне.



Выдержка: непродолжительное время на осадке в стали.



Ароматы нежных белых цветов и миндаля.



Цветочные ноты прекрасно сбалансированы фруктовыми нотами (груша), а также типичными ореховыми нотами (миндаль) и ароматами дуба.



Морепродукты, белое мясо в соусе, плотная белая рыба, морепродукты в сливочном соусе.

САВИНИ ЛЕ БОН



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.



Аромат клубники, черники, черной смородины и специй.



Цельное, богатое, структурированное вино, с бархатными танинами.



Дичь, блюда с трюфелями, острые сыры.

ЛЕ ВЕРЖЕЛЕС 1-ЕР КРЮ САВИНИ ЛЕ БОН



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.



Ферментация в нейтральной ёмкости. Выдержка: 15 месяцев во французском дубе.



Красные и черные фрукты (черная смородина, вишня, малина), фиалка.



Тело объемное, танинное, с фруктовыми нотами и оттенком вишни Морелло.



Говядина, птица, твердые сыры.

ЖЕВРЕ ШАМБЕРТЕН



NEW

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



Пино Нуар.



Ферментация в нейтральной ёмкости. Выдержка: 15 месяцев во французском дубе.



Клубника, ежевика, оттенки фиалки и розы.



Хорошая структура с шелковистыми танинами.



Дичь, говядина, запечённый петух, блюда с трюфелями, тушеная баранина.



НЮИ-СЕН-ЖОРЖ

NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка: 15 месяцев во французском дубе.



Концентрированный и богатый, с ароматами чёрных и красных ягод.



Хорошая фруктово-ягодная структура с шелковистыми танинами.



Говядина, свинина, дичь, острые сыры.



ПОММАР ЛЯ ПЬЕР ДЮ РОЙ

NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Ферментация в нейтральной ёмкости. Выдержка: 15 месяцев во французском дубе.



Ароматы ежевики, крыжовника и спелой сливы с нотами кожи, шоколада и перца.



Нежная структура, наполненная ягодами, с отличными танинами.



Говядина, ягненок, сложные блюда с плотными соусами и грибами, выдержанные сыры.

ГИЙОМ ВРИНЬО

Домэн Вриньо расположен в Фонтене-пре-Шабли, недалеко от виноградников Шабли Гран Крю и в центре виноградника Премье Крю Фуршом. Фонтене-пре-Шабли – типичная деревенька, основанная Орденом Тамплиеров в районе 1130 года. Местная церковь датируется двенадцатым веком и является одним из самых древних сооружений региона. Семья Вриньо занимается виноделием уже пять поколений; первые собственные семейные виноградники были разбиты в 1955 году. В 1991 году Жоэль и Мишель Вриньо приняли решение бутылковать и продавать Шабли под собственной маркой; в первые годы объем производства бутылкованного вина составлял порядка 3 500 бутылок. В 1999 году, после окончания учебы, к семейному бизнесу присоединился Гийом Вриньо, на сегодняшний день управляющий и винодел Домэна.



ГИЙОМ ВРИНЬО ШАБЛИ АОС

★ 10

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ВИНА ШАБЛИ

Биологическое вино – это вино, сделанное из экологически чистого винограда и без использования химических добавок. Допускается применение органических удобрений, меди и небольшого количества сульфитов. Пастеризация, а также хранение виноматериала и готового продукта в стеклопластике не допускается.



Шардоне.



Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке. Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.



Насыщенный, гармоничный фруктовый аромат с минеральными и цветочными нотами.



Шелковистый, округлый, хорошо сбалансированный свежий вкус.



Морепродукты, рыбные блюда, мягкие сыры.



66000 бутылок в год.

ПТИ ШАБЛИ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 8-10°C
 0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре; яблочно-молочное брожение; выдержка на осадке.



Аромат белых фруктов, citrusовых (грейпфрут), с минеральными тонами.



Очень сухой, освежающий, округлый.



Морепродукты, рыбные блюда, мягкие сыры.



66 000 бут./год

ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ ФУРШОМ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 12-14°C
 0,75 Л



Шардоне, средний возраст лоз: 25 лет.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Свежий и фруктовый аромат с тонами белых цветов, меда, сливочного масла.



Насыщенный округлый вкус с оттенком минеральности.



Морепродукты, блюда из рыбы в сливочных соусах.



15 600 бут./год

ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ МОН ДЕ МИЙО



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 12-14°C
 0,75 Л



Шардоне, средний возраст лоз: 37 лет.



Цветочный и фруктовый аромат с нотами сладких персиков, розы.



Живой освежающий вкус с легкими нотами йода.



Улитки, гребешки, омары, рыба, птица в сливочном соусе, сыры.



1 680 бут./год

ЖАН ДЮРУП

Дюруп - династия талантливых виноделов, работающих в Шабли на протяжении нескольких столетий. Мастерство и секреты создания великолепных напитков бережно хранятся и передаются от отца к сыну. Жан Дюруп восстановил виноградник в Шато-де Малиньи, когда-то принадлежавший его прадеду Полю Галли. Дюруп постоянно увеличивал свои владения, приобретая земли, заброшенные после Второй мировой войны, и высаживая на них лозы. Сегодня Jean Durup - самый масштабный домен в Шабли - его площадь занимает 170 гектаров. Виноградники раскинулись на хорошо проветриваемых каменистых берегах с крутыми склонами, что является гарантией исключительного вкуса и аромата будущих вин. Именем управляет Жан-Поль Дюруп, сын Жана. Он активно внедряет инновации и работает над долгосрочным проектом реконструкции замка.



ПТИ ШАБЛИ

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Свежее, минеральное с ароматами белых фруктов, цитрусовых и яблок.



Приятный фруктовый вкус.



Аперитив. Идеально сочетается с моллюсками, ракообразными и рыбой-гриль.



ШАБЛИ

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Аромат цветочный с оттенками белых фруктов (яблоко и груша).



Минеральные и цитрусовые ноты, сбалансированный, свежий вкус.



Хорошо сочетается с блюдами из свежей рыбы, такими как сашими и устрицы.



ШАБЛИ ВЬЕ ВИНЬ



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Насыщенный, раскрывает ароматы мёда и специй.



Очень длинное и тонкое послевкусие.



Сочетается с деликатесными блюдами, такими как фуа-гра, омары, икра.

ШАБЛИ МАРШ ДЮ РУА



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Аромат цветочный с оттенками белых фруктов (яблоко и груша).



Вкус минеральный. Цитрусовые ноты, сбалансированная округлость и кислотность.



Станет идеальным дополнением к рыбе, подаваемой с соусом в виде масла или сливок.

ШАБЛИ ВИН ДЕ ЛА РЕЙН



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Из-за микроклимата его основными ароматами являются белые цветы и роза.



Нежное, гибкое и округлое. Это очень женственное вино.



Хорошо сочетается с козьим сыром и рыбой в соусе или отварной, поскольку деликатность рыбы и ее соуса чудесно сочетаются с округлостью вина.

ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ ЛОМ МОР



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Ароматы цитрусовых, зеленого яблока и специй.



Типичная минеральность уравновешивается яркой кислотностью, что приводит к длительному и гармоничному послевкусию.



Фуа-гра, белое мясо и рыба.

ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ ФУРШОМ



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Тонкое и изысканное вино имеет очень яркую ароматику. Мы можем заметить оттенки белых цветов, таких как акация и лепестки роз, а также сдержанный аромат ванили.



Очень округлое, с оттенком свежих белых фруктов, что позволяет ему сохранять минеральность.



Идеальное дополнение к рыбе, подаваемой с соусом в виде масла или сливок.

ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ МОНМЕН



NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Оттенки цитрусовых, грейпфрута и аниса.



Вкус соленый, плотный, лимонный, освежающий, с долгим послевкусием.



Рыба, морепродукты и моллюски, приготовленные на гриле или в сливочном соусе, птица и белое мясо, приготовленные на гриле или в сливочном соусе.

ДОЛИНА ЛУАРЫ



История долины Луары и её вин непосредственно связана с историей Франции. За исключением виноградников региона Нант, разбитых ещё во времена Римской Империи, культура виноделия региона берёт своё начало примерно в V веке. По инициативе князей и прелатов, виноградники получили своё дальнейшее развитие.

Из-за повышенной опасности на дорогах, река Луара становится идеальным путём сообщения. Это одна из основных причин существования и развития виноградников по её берегам. Она создала благоприятные условия для транспорта и коммерции между речными портами: от Сен Тибо, у подножья Сансер, до Нанта, протекая через Орлеан, Вувре, Тур, Анже и Шалон. В 2000 году долина Луары была занесена в список памятников, охраняемых ЮНЕСКО. Примечательная своим культурным наследием, историческими городами и замками, знаменитыми по всему миру, долина Луары является исключительным культурным пейзажем, свидетельствующем о гармоничном взаимодействии людей и окружающей среды на протяжении двух тысячелетий.



РОЗЕ Д'АНЖУ МИШЕЛЬ АРМАН



 РОЗОВОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Гролло.

Яркий фруктовый аромат с оттенками клубники и брусники.



Элегантный и приятный, утоляющий жажду своей свежестью. Ягодно-фруктовый освежающий вкус с ароматами красных ягод (малина, клубника) и приятной кислинкой.



Вино на все случаи жизни. Прекрасно сочетается с колбасами и белым мясом.



ЛУАР ПРОПРИЕТЕ

Луар Проприете — один из крупнейших кооперативов субрегионов Анжу и Сомюр, начинает свою историю с 1872 г. В широкой гамме производимых вин преобладают белые. Розовые вина — гордость Анжу, занимают особое место.

Винные погреба Луар Проприете объединяют вина от 60 производителей из различных апелласьонов Долины Луары — региона, производящего лёгкие бодрящие вина — знаменитые Мюскаде, Турень, Кото дю Лайон. Особое место в команде Луар Проприете занимает винодельня Ле Винерон де Палле, которая располагается недалеко от Нанта, в самом сердце винодельческого региона Мюскаде и объединяет 10 виноделов, совмещая в себе опыт предков и тесное сотрудничество друг с другом, что позволяет производить вина высочайшего качества.

КАБЕРНЕ Д'АНЖУ МИШЕЛЬ АРМАН



NEW

 РОЗОВОЕ

 ПОЛУСЛАДКОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



100% Каберне Фран.



Аромат красных ягод и фруктов с нотами красной смородины, клубники, айвы и белого перца.



Тонкий и элегантный вкус с бархатистым послевкусием.



Аперитив, мясные закуски, блюда тайской и японской кухни, салаты, десерты, дыня, клубника.

МИШЕЛЬ АРМАН ВУВРЭ АОС



 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шенен Блан.



Тонкий сложный, с тонами зрелой айвы, винограда, яблок, акации, мёда и минералов.



Покоряет свежестью и фруктовостью.



Аперитив, холодные закуски, козы сыры, десерты.



ДОМЭН ДЮ ГРАН СЕРФ ТУРЕН СОВИНЬОН АОС

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Совиньон Блан.



Листья чёрной смородины, цитрусовые и белые спелые фрукты.



Деликатный тонкий вкус, освежающая кислотность и длительное послевкусие.



Аперитив, лёгкие салаты, копчёный лосось, морепродукты, жареная рыба, домашняя птица, колбасы, невыдержанные и козы сыры.

ЛЕРМИН МЮСКАДЭ СЕВР Э МЭН АОС



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Виноград для данного вина собирают с отдельных виноградников, расположенных в коммуне «Jubilation Le Pallet». Отличительная особенность – это сложные почвы из вулканического габро и горных гнейса и гранита.



Мелон де Бургонь (Мюскаде).



Выдержка на осадке 12 месяцев.



Интенсивный и комплексный с доминантой белых фруктов.



Яркий, насыщенный, долгое и элегантное минеральное послевкусие.



Аперитив, отличное сопровождение для рыбных блюд.

**ПАЛАТЬО ЛЕ ПАЛЛЕ
МЮСКАДЕ СЭВР Э
МЭН АОС СЮР ЛИ**



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Мелон де Бургонь.



Средний возраст лоз: 30 лет. Ферментация частично в чанах и часть в дубовых бочках. Небольшая часть кюве проходит яблочно-молочную ферментацию для придания округлости вину. Выдерживается на тонком осадке в течение более 18 месяцев.



Преобладают очень спелые ароматы белых фруктов в сопровождении нот изюма, молодого миндаля, мускатного ореха и печенья.



С освежающей кислотностью, фруктово-цветочными нотами и длительным минеральным послевкусием.



Морепродукты (устрицы, гребешки, креветки), рыба (тунец, форель, треска, сибас), или как аперитив.

**ШАТО ЛЕЗ АВЕНО
МЮСКАДЕ СЭВР Э
МЭН АОС СЮР ЛИ**



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Мелон де Бургонь.



Ягоды собирают сразу после созревания, чтобы сохранить их свежими. Ферментация в бетонных чанах. Метод «sur lie» - выдержка вина на осадке, необходима для увеличения ароматической сложности вина. Выдержка на осадке: 6 месяцев.



Преобладают ноты йода, привнесенные морскими брызгами Атлантического океана и цветочные ноты.



Вино характеризуется своей утонченностью и приятной минеральностью во рту.



Идеально подходит для сопровождения морепродуктов, свежих сыров, или как аперитив.

**ТРЕЗОР ДЕ ЛУАР
СОВИНЬОН ВАЛЬ
ДЕ ЛУАР ИГП**



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 8-10°C
 0,75 Л



Совиньон блан.



Сбор урожая на пике ароматического потенциала винограда. Непродолжительная мацерация на кожице. Созревание на тонком осадке.



Очень ароматное и минеральное кюве с нотами цитрусовых и белых цветов.



Освежающая кислотность с цитрусовым послевкусием.



В качестве аперитива, а также идеально сочетается с моллюсками, ракообразными и рыбой на гриле.

В области Турен, которая расположена в среднем течении Луары, знаменитых виноградников, пожалуй, не меньше, чем известных замков. По легенде, именно здесь, в аббатстве Мармутье, благодаря Святому Мартину, открыли преимущества подрезки винограда.

Мягкий климат и почвы из туфа (мел, подвергшийся вулканическим преобразованиям) позволяют делать здесь белые вина, не уступающие по качеству таким лучшим образцам региона, как Сансер и Пуьи-Фюме.



О И Т ЛЕ ГУРМЕ СОВИНЬОН ТУРЕН АОС

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Совиньон Блан.



Листья черной смородины, цитрусовые и белые спелые фрукты.



Деликатный тонкий вкус, освежающая кислотность и длительное послевкусие.



Аперитив, легкие салаты, копченый лосось, морепродукты, жареная рыба, домашняя птица, колбасы, невыдержанные и козьи сыры.

ДОМЭН ДЮ БУА ЖОЛИ КЮВЕ ЛА ГРАНЖ Д'АБЕЛАР МЮСКАДЕ СЭВР Э АОС СЮР ЛИ



NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Мелон де Бургонь.



Ягоды собирают сразу после созревания, чтобы сохранить их свежими; ферментация в бетонных чанах; метод «sur lie»: выдержка вина на осадке, необходима для увеличения ароматической сложности вина; выдержка: 6 месяцев (на осадке).



Ноты йода, цветов.



Характеризуется своей утонченностью и приятной минеральностью во рту.



Аперитив, морепродукты, рыбные карпаччо, севиче, свежие сыры.



ЛА КОЛИНЬ О
ПРИНС САНСЕР



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Совиньон Блан.



Изящный, с ароматом листьев черной смородины, ромашки, раkitника, акации и цитрусов.



Освежающий минеральный вкус с цитрусовым послевкусием.



Аперитив, легкие салаты, морепродукты, холодное рыбное ассорти, невыдержанный и козий сыр.

ДОМЭН ПАБИО
ПЮЙИ-ФЮМЭ АОС



10

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Совиньон Блан.



Обладает сильным ароматом с нотами минералов, йода, белых цветов и цитрусов.



Насыщенное вино с освежающим цитрусовым послевкусием.



Аперитив, раки, колбасы, рыба и козий сыр.

ИСТОРИЯ ХОЗЯЙСТВА

Хозяйство располагается в коммуне Бюз, в сердце апелласона Сансер в верховьях Луары. Оно производит вина с 1740 года, полностью семейное хозяйство, ныне находящееся в управлении представителя восьмого поколения семьи - Патрика Жиро. Собственные виноградники, общей площадью 12,5 гектаров, на 75% засажены Совиньон Бланом и на 25% – Пино Нуаром. Домэн практикует принципы органического виноделия, со спонтанной ферментацией, проходящей при низкой температуре. Общий объем производства – 90000 бутылок, из которых примерно 70% поступает на экспорт.



ДОМЭН ЖИРО САНСЕР АОС



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

 10



Совиньон Блан.



Цветочный аромат с нотами экзотических фруктов.



Освежающий полнотелый вкус с оттенками ананаса.



Аперитив, морепродукты, рыбные блюда, козий сыр.



40000 бутылок в год.

ЛАГЕДОК-РУССИЛЬОН

ВИНОБЛЬ ВЕЛЛАС

Винобль Веллас – это семейное производство, уже на протяжении четырех поколений принадлежащее семье Веллас. Компания владеет более чем тысячей гектаров земли на юге Франции, на которых раскинулись поля с зерновыми культурами, пастбища, оливковые рощи и виноградники. Среди прочего семья занимается разведением быков и лошадей. Николя Веллас – нынешний владелец 8 винодельческих поместий в различных апелласьонах, многие из которых сертифицированы как органические производства. Являясь новатором виноделия в своих реги-

онах, многие его вина создаются вне рамок винодельческого законодательства, в связи с чем и классифицируются как местные. Эти вина сравнимы с категорией Суперто-сканских вин, которые в самом начале своей истории классифицировались как столовые.

Pays d'Oc – это наименование для местных красных, белых и розовых вин, которые производятся на большой территории южного побережья Франции. Площадь этого IGP примерно соответствует Лангедок-Руссильону – одному из крупнейших винодельческих регионов Франции. Здесь представлены все вина, которые не производятся в соответствии со строгими законами, регулирующими наименования на уровне АОС (контролируемых наименований по происхождению) в регионах: среди них Корбьер, Минервуа и само наименование Лангедок. «Frisson» в дословном переводе обозначает «мурашки». Название дано вину не случайно, так как виноград собирают поздно, оставляя его до первых заморозков. Отсюда яркий насыщенный профиль вина и остаточный сахар.



**ЛЕ ГРАН ФРИССОН
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР
ИГП ПЭИ Д'ОК**

-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Гевюрцтраминер.



Цитрусовые, сухофрукты, спелая груша, цветы-медоносы.



Цитрусы, белые нектарины, медовые соты.



Аперитив, антипаста, паназийская кухня, десерты.



**ЛЕ ГРАН ФРИССОН
РИСЛИНГ ИГП ПЭИ Д'ОК**

-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Рислинг.



Нектарин, абрикос, груша, цедра лайма.



Жасмин, цитрусовые, спелое желтое яблоко.



Антипаста, зеленые салаты с морепродуктами на гриле, мягкие сыры.

ТЕРРЕ ДЕ ВИНЕРОН

Первый французский кооператив, существующий более 50 лет. С первого взгляда поражает размер компании: 1 000 виноделен с объемом производимых бутылок около 33 млн, присутствие в 33 странах, штат из 108 сотрудников, 15 тыс. га виноградников, в том числе и Гийом Орель, который был разбит еще во времена римской империи, а также разнообразие терруаров и более 40 эксклюзивных замков.



ГИЙОМ ОРЕЛЬ ШАРДОНЕ

NEW

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Шардоне.



Аромат с нотками бриоши и фундука, ароматами спелого ананаса и цитрусовых.



Вкус сложный, богатый и мясистый, сочетающий экзотические ароматы манго и спелого ананаса, в послевкусии эвкалиптовые оттенки.



Аперитив, морепродукты, рыба, белое мясо на гриле.

ГИЙОМ ОРЕЛЬ ПИНО НУАР



NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 13-15°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Оттенки вишни, сливы и фиалки.



Округлое фруктовое вино с мягкими танинами.



Пицца, пасты с мясными и томатными соусами, панини с ветчиной и сыром или с печеными овощами на гриле.

ГИЙОМ ОРЕЛЬ МЕРЛО



NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



100% Мерло.



Ароматы трюфеля и черных ягод, таких как слива и вишня.



Ноты специй, ягод и подлеска.



Дичь, красное мясо, пасты с мясными и томатными соусами

ГИЙОМ ОРЕЛЬ СИРА



NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



100% Сира.



С нотами перца, фиалки, черешни и вишнёвого ликера.



Ноты чёрных ягод, специй и подлеска.



Дичь, красное мясо, выдержанные сыры.

КОСТЬЕР-ДЕ-НИМ

Ключевая винодельческая зона в дельте крупнейшей реки Западной Европы, где виноградарство возникло еще до римских времен, начиная с греческих колонистов, которые основали Марсель и другие города южной Франции. Юлий Цезарь отправлял своих легионеров восстанавливать здоровье в Ним после покорения Египта. Но не только римские легионеры ценили вина этих мест – в Средние века вина Костьер де Нима были частыми гостями на столах при Папском дворе в Авиньоне.



МАТА ОР

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



70% Сира, 30% Гренаш и Мурведр



Темные ягоды, лаванда, тимьян, розмарин.



Плотная, насыщенная структура.



Красное мясо на гриле, выдержанные сыры.



СОМБЕРО ИГП ПЭИ Д'ОК

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Каберне Совиньон.



Выдержка во французском баррике 6 месяцев.



Красные ягоды, ваниль, табачный лист.



Спелая вишня, черные фрукты, какао, специи, длительное послевкусие с шелковистыми танинами.



Бефстроганов, филе миньон, утка конфи, шоколадные десерты.

«Naturellement pur» дословно переводится «естественно чистый». Идея создания вина с подобным способом обработки в том, чтобы сделать органические вина из локальных сортов, при этом максимально отразив все их особенные черты и терруар.



НАТЮРЭЛЬМАН ПЮР ОРАНЖ ВАЙН

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Гро Мансан (уникальный белый сорт родом из региона Жюрансон, встречающийся почти исключительно на юго-западе Франции. Ягоды крупные, с толстой кожей и высоким содержанием сахара и кислотности).



Выдержка 12% вина во французском баррике 6 месяцев после фильтрации.



Цитрусовые, белые персики, цветы – медоносы.



Плотная структура с минеральным послевкусием и оттенками специй.



Антипасты, белое мясо, севице из морепродуктов с тропическими заправками, паназиатская кухня.



НАТЮРЭЛЬМАН ПЮР ГРЕНАШ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Гренаш.



Сбор винограда происходит вручную, органическое виноделие.



Листья черной смородины, уваренные красные ягоды, гвоздика.



Баланс между кислотностью и танинами, засахаренные красные ягоды.



Антипасты, холодные мясные закусочки, утка с клюквенным соусом.



НАИС ЭНДЖЕЛ МЕРЛО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Мерло.



Выдержка 6 месяцев (новый американский дуб).



Ежевика, малина, слива, фиалка.



Насыщенная, немного сладковатая структура.



Белое и красное мясо на гриле, выдержанные сыры, шоколад.



БЭД ЭНДЖЕЛ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Каберне Совиньон.



Выдержка 9 месяцев (американский дуб).



Ежевика, малина, слива, фиалка.



Насыщенная, немного сладковатая структура.



Красное мясо на гриле, дичь, выдержанные сыры.

Для дизайна этикеток новой линейки вин Николя Веллас пригласил известного калифорнийского татуировщика и художника Og Abel (Ог Эйбел). Ог более 15 лет является признанным мастером своего стиля и имеет собственную линию одежды, которую контролирует на всех этапах — от идеи и эскиза до конечного изделия. Николя восхищается талантом художника и хотел, чтобы как от его вин, так и от рисунков Ога Эйбела у людей возникали эмоции. В итоге, все в восторге от сотрудничества, а в разных концах света люди могут увидеть на полках «татуированные» бутылки прекрасного французского вина. Дизайн этикетки вина Найс и Бэд Энджел сделан на основе парных татуировок хороший/плохой ангел. Основная идея — ассоциация себя с персонажем на этикетке. Достаточно решить для себя: кто ты сегодня? И вино послужит скрытым посланием.



НОТИ ЭНДЖЕЛ ИГП ПЭИ Д'ОК



Вионье.



Цветочный, белый персик, абрикос.



Элегантный, фруктовый со сбалансированным послевкусием.



Запеченные морепродукты, белая плотная рыба на гриле, пасты/ризотто со сливочными и сырными соусами, вителло тонато.

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



ЛАСТФУЛ ЭНДЖЕЛ ИГП ПЭИ Д'ОК

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Совиньон Блан.



От ароматов цитрусовых и трав до дыни и тропических фруктов.



Свежий и плотный, с приятным минеральным послевкусием.



Аперитив, карпаччо и тар тар из рыбы, вителло тоннато, паста со сливочными и сырными соусами, белая рыба на гриле.

Домен Валиньер, расположен на высоте 100 м над уровнем моря на склонах Сен-Дрезери. Благодаря глинисто-известковой почве и средиземноморскому климату, здесь отлично растет Сира, Гренаш, Пти Вердо и Сенсо. Благодаря низкой естественной урожайности этот исключительный терруар позволяет получать мощные и ароматные вина, в том числе с применением технологии аппассименто (древняя техника заизюмливания винограда с целью повышения концентрации ароматических и вкусовых характеристик вина).

Каор - это небольшой городок и апелласьон для красных вин на юго-западе Франции, расположенный в 160 км к востоку от Бордо. Официальный винодельческий район Каор простирается на более чем 40 км вдоль извилистого участка реки Лот, вокруг и к западу от самого города Каор. Территория охватывает оба берега реки, а ее западная граница проходит вдоль границы Лота с департаментом Лот-и-Гаронна.



АППАССИМЕНТО ДОМЕН ВАЛИНЬЕР ИГП ПЭИ Д'ОК

-  КРАСНОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Сира, Пти Вердо.



Поздний сбор. 15% винограда подвергаются технологии аппассименто. Ферментация винограда по технологии аппассименто 70-80 дней. Выдержка в нейтральной емкости.



Интенсивный аромат, сочетающий чернослив, шоколад и темные ягоды.



Насыщенный, структурированный вкус с нотами шоколада и чернослива.



Выдержанные сыры, оссобуко, кассуле, мясо на гриле.



ДОМЕН РУССКИЙ АОП КАОР

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Мальбек.



Сбор винограда происходит вручную, органическое виноделие.



Зрелая вишня, слива, какао.



Округлый, шелковистые танины с длительным послевкусием ежевики, черной смородины.



Ягнятина, долма с бараниной, рагу, дичь, выдержанные сыры.

Этикетка сделана на основе провокационной татуировки, которая стилистически распространена в творчестве Ога Эйбела. Можно с уверенностью сказать, что дизайн знаковый и необычный, а его символика довольно прямолинейна.



ЛИТТЛ ФАК

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



Мальбек.



Слива, джем из черной смородины, вишня.



Мягкая, ягодная структура.



Рагу, красное мясо (особенно баранина), выдержанные сыры.

Cotes du Rhone - это название апелласьона в долине Роны на востоке Франции. Здесь зарегистрировано более 170 деревень, а сама площадь простирается по течению реки Рона на юг на 200 км от Сен-Сир-сюр-ле-Рон до Авиньона. Климат долины Роны заметно меняется с севера на юг. Северная Рона более прохладная и континентальная, чем южная, на нее больше влияют Альпы, чем Средиземноморье.



КАСТЕЛЕ СЕН-ПЕЙРАН АОП КОТ-ДЮ-РОН

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Гренаш, Сира.



Ферментация с регулируемой температурой и 25-дневной мацерацией. Ремонтаж (перекачивание насосом сусла из нижней части бродающей жидкости в верхнюю для равномерного брожения) с последующей выдержкой в бетонном резервуаре.



Интенсивный, оттенки спелых красных ягод, сливы, черного перца.



Округлый, со зрелыми танинами и длительным послевкусием зрелых ягод.



Пряные рагу, стейки, колбасы, паштеты, утка.

КОРБЬЕР

Корбьер — один из важнейших регионов юга Франции, который известен по большей части своими красными и розовыми винами. Территория виноградников занимает 13 500 га и раскинулась от равнины близ г.Нарбонн до предгорья Пиренеев. Это обеспечивает огромное многообразие терруаров, что часто указывается на этикетках вина.

Линейка из трех вин — Симпл Оак 12, Дабл Оак 24 и Трипл Оак 36 — была сделана Николя Велласом под влиянием тенденций из мира крепкого алкоголя. Многие производители виски используют выдержку в различных видах бочек для того, чтобы обогатить ароматическую и вкусовую палитру напитка и показать его с новой стороны потребителю. Поэтому Николя взял за основу ту же идею и, благодаря последовательной выдержке во французских и американских бочках, предлагает оценить влияние дуба на вино.



СИМПЛ ОАК 12
АОП КОРБЬЕР

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Гренаш, Сира, Мурведр.



Выдержка во французском дубе 12 месяцев.



Интенсивный, спелые черные фрукты, древесина, табачный лист.



Полнотелый с продолжительным послевкусием спелой ежевики и шелковистых танинов.



Различные виды колбас, паста с томатными и мясными соусами, рагу.



ДАБЛ ОАК 24 АОП
КОРБЬЕР

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Гренаш, Сира, Мурведр.



Выдержка во французском дубе - 12 месяцев, затем в американском дубе - 12 месяцев.



Интенсивный, спелые черные фрукты, древесина, сигары.



Полнотелый с продолжительным послевкусием спелой черной смородины, специй и шелковистых танинов.



Утка конфи, классическая лазанья, баклажаны пармиджано, филе миньон.



ТРИПЛ ОАК 36 АОП
КОРБЬЕР

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Гренаш, Сира, Мурведр.



Выдержка во французском дубе 12 месяцев, затем в американском дубе 12 месяцев, затем снова во французском дубе 12 месяцев.



Красные и черные ягоды, древесина, табачный лист.



Полнотелый с продолжительным послевкусием спелых черных фруктов, какао, специй и бархатных танинов.



Томленные говяжьи ребра, бургер из мраморной говядины, стейки, дичь, твердые сыры.

ПРОВАНС

Район виноградарства Прованс является наиболее старым во Франции. Он был основан в период первых греческих поселений, располагавшихся на берегу Средиземного моря. В 855- 863 годах существовало королевство Прованс, во главе которого был король — Карл Прованский. Тогда Прованское герцогство включало в себя, кроме собственно Прованса, также большую часть Бургундии.

Л'АБУСЬЕР АОП КОТ ДЕ ПРОВАНС



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Верментино, Уни блан.



Выдержка: 3-4 месяца в стальных чанах.



Раскрывается экзотическими нотами манго и белых фруктов.



Фруктовое освежающее с приятной кислотностью.



Аперитив, севиче, морской окунь с цитрусами, белое мясо с пряными травами.

Л'АБУСЬЕР АОП КОТ ДЕ ПРОВАНС



-  РОЗОВОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Сира, Гренаш, Сенсо.



Выдержка: 3-4 месяца в стальных чанах.



Преобладают цветочные ноты. Сложное, элегантное с тонами экзотики (манго, маракуйи).



Вкус сложный с нотами красных ягод и фруктов.



Аперитив, запечённые баклажаны, ризотто с креветками, фруктовый салат.

**Л'АБУСЬЕР АОП
КОТ ДЕ ПРОВАНС**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,75 Л



Сира, Гренаш.



Выдержка: 3-4 месяца в стальных чанах.



Нос раскрывается нотами черных фруктов и фруктов в бренди.



Во рту присутствуют нотки ванили и легкого шоколада.



Рагу, тушеная баранина, мясные закуски.

**ЛУИ МАЙЕ АОП
КОТ ДЕ ПРОВАНС**



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Верментино, Уни блан.



Выдержка: 3-4 месяца в стальных чанах.



С нотками белых фруктов и цветов.



Структурировано, со свежим послевкусием.



Аперитив, рыба на гриле или запечённая в сливках, козий сыр.

**ЛУИ МАЙЕ АОП
КОТ ДЕ ПРОВАНС**



 РОЗОВОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Сира, Гренаш, Сенсо.



Выдержка: 3-4 месяца в стальных чанах.



Преобладают цветочные ноты. Сложное, элегантное с тонами экзотики (манго, маракуйи).



Вкус сложный с нотами красных ягод и фруктов.



Аперитив, запечённые баклажаны, ризотто с креветками, фруктовый салат.

**ЛУИ МАЙЕ АОП
КОТ ДЕ ПРОВАНС**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,75 Л



Сира, Гренаш.



Выдержка: 3-4 месяца в стальных чанах.



Раскрывает нотки черных фруктов, которые сочетаются с пряными нюансами (лакрица, корица).



Красные и черные ягоды, травянистые ноты лавр, розмарин, пряные травы.



Жареное белое мясо (курица), каплун, утка, мясные деликатесы.



ЭЛЬЗАС

Основной особенностью эльзасских виноградников, в отличие от других регионов Франции, является то, что они продаются по названию сорта винограда.

Для виноделия Эльзаса важны особенности виноградника, его почвы и микроклимат. В связи со спецификой региона выделяется 50 виноградников категории Гран Крю, на долю которых приходится 12% всей площади виноградников региона.

Если бы государственные границы региона проходили по границам водоразделов, то Эльзас следовало бы отнести к Германии. В своё время он и был ее частью, но после того, как граница между странами прошла по Рейну, оказался на французской стороне. Однако и язык и архитектура Эльзаса остались немецкими. Немецкими можно считать и типичные сорта винограда, но благодаря французским винодельческим технологиям из этого винограда получается совсем другое вино. По этой причине сортовой аромат эльзасских вин сохраняется в неприкосновенности и поражает своей яркостью.



ОЛЕР ПИНО ГРИ ЭЛЬЗАС АОС



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Лайм, лимон, акация, желтое яблоко, мускатный орех, перец, бриошь.



Гармоничный, хорошо сбалансированный, с нотами специй.



Фуа-гра, равиоли с грибами, рыбное карри.

ОЛЕР РИСЛИНГ ЭЛЬЗАС АОС



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Лайм, апельсин, зеленое яблоко, груша, нектарин.



Цитрусовый, со свежей кислотностью.



Копченый лосось, суши, судак в сливочном соусе.

Хозяйство Жан Олер было основано в 1775 г. и на сегодняшний день является одним из ведущих производителей вина в Эльзасе, занимая почетное третье место. В собственности Олер 338 га виноградников, и кроме того, хозяйство закупает часть сырья у эльзасских виноградарей. Вина Олер представляют собой образцы классического стиля эльзасских вин.

ОЛЕР МУСКАТ ЭЛЬЗАС АОС



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Груша, персик, лимон Мейера (узбекский), цветы апельсина, медовая дыня, личи.



Цитрусовый, фруктово-пряный.



Аперитив, десерты, блюда паназитской кухни с острыми или кисло-сладкими соусами.

ОЛЕР СИЛЬВАНЕР ЭЛЬЗАС АОС



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Лимон, желтое яблоко, жимолость, акация, абрикос, персик.



Спелые фрукты с нотами минералов.



Филе трески в сливочном соусе, устрицы, гребешки, мидии, салаты, фондю, луковый пирог, зайчатина, жареная индейка.

ОЛЕР ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АОС



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСЛАДКОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Цветочный, выразительный и сложный, с нотами пралине, розы, корицы и мяты.



Сладкий и нежный, с долгим послевкусием специй.



Свиное филе с ананасом, сыр Мюнстер, крем - бриоле.

ПОЛЬ БЛАНК

Семья Бланк известна в Эльзасе с конца XVI столетия, её судьба теснейшим образом связана с виноградниками — молчаливыми свидетелями перемен, происходивших на протяжении двух последних веков в Эльзасе. Сегодня Польш Бланк одно из знаменитых винодельческих поместий региона, объём производства составляет 220 тысяч бутылок в год. Общая площадь виноградников составляет 35 га, из них около 30% от общей площади занимают пять участков Гран Крю (Шлоссберг, Фюрштентум, Мамбург, Соммерберг, Винек-Шлоссберг), остальное — четыре Лье-ди — местности, имеющие своё название (Патергартен, Альтенбург, Розенбург). Бережное отношение к традициям виноделия приносит свои плоды. Именно виноградники, принадлежащие семейству Польш Бланк, были одними из первых классифицированы в категории Гран Крю.



ПОЛЬ БЛАНК РИСЛИНГ ЭЛЬЗАС АОС



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,375 / 0,75 Л



Рислинг.



Лимон, апельсин, бузина, зеленое яблоко, ананас.



Отличный фруктовый вкус с хорошей минеральностью.



Рыба, белое мясо и домашняя птица, блюда с цитрусовыми нотами (лимона или грейпфрута), японская кухня, козьи сыры.



30000 бутылок в год.

ПОЛЬ БЛАНК ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АОС



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,375 / 0,75 Л



Гевюрцтраминер.



Айва, грейпфрут, личи, акация, роза, корица, гвоздика, перец.



Округлая структура с пикантной горчинкой.



Паназиатская кухня, блюда в тажине, сыры с мытой корочкой.



12000 бутылок в год.



ПОЛЬ БЛАНК РИСЛИНГ ПАТЕРГАРТЕН АОС

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



На данный момент 35 га виноградных хозяйств Поль Бланк разделены на 5 Гран Крю и 4 местности «льё ди». Патергартен — знаменитый «льё ди» Эльзаса, где выращивают отменный Рислинг — минеральный, сбалансированный, насыщенный, отлично сохраняющий свои лучшие качества при длительном хранении (до 10 лет).

Рислинг.

Выдержка: 6-9 месяцев на осадке в бочке. Аффинаж: 1-2 года.

Интенсивный аромат белых косточковых фруктов (абрикос, персик) с легкими минеральными нотами.

Плотный вкус с минеральными нотами, небольшой соленостью и пикантной горчинкой в послевкусии.

Аперитив, рыбные или мясные карпаччо, морепродукты, легкие летние салаты.



ПОЛЬ БЛАНК РИСЛИНГ ШЛОССБЕРГ ГРАН КРЮ ЭЛЬЗАС АОС

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шлоссберг первым приобрел статус Гран Крю Эльзаса в 1975 году. Посадки виноградника расположены на высоте 200-300 метров над уровнем моря, на гранитных почвах, придающих винам свежесть и благородный цветочный аромат. При дальнейшем хранении винам свойственно развитие крепкого минерального характера.

Рислинг.

Выдержка на осадке в бочке 12 месяцев. Аффинаж — 2-3 года.

Элегантный цветочный.

Вкус спелых фруктов с минеральными нотами.

Гребешки, копчёный лосось, свежий козий сыр, устрицы, белая жирная рыба (тюрбо, палтус).

12000 бутылок в год.

ПОЛЬ БЛАНК



ПОЛЬ БЛАНК ПИНО НУАР АОС

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка: 6 месяцев в нержавеющей стали. Аффинаж: 1 год.



Лесные ягоды, вишня.



Хорошая кислотность с нотами ягод (вишня, ежевика) и легкой пряностью.



Аперитив, мясные закуски (салями, прошутто), красное мясо (говядина), телятина с острым соусом и пюре из корня сельдерея, дичь, сыры.





ПОЛЬ БЛАНК ГЕВЮРЦТРАМИНЕР МАМБУРГ ГРАН КРЮ ЭЛЬЗАС АОС

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСЛАДКОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Виноградник располагается на южном склоне и возвышается над местностью Сигольсхейм. Это одно из наиболее благоприятных предгорий региона Эльзас, которое хорошо освещается солнцем. Низкая урожайность этого виноградника способствует высокому качеству производимых здесь вин. Официальные документы свидетельствуют, что вина Сигольтесберга (Sigoltesberg, в настоящее время Mambourg) пользовались популярностью ещё в 783 году. Многие знатные люди и монастыри имели виноградники в этой местности, что делало их знаменитыми.

Гевюрцтраминер.

Выдержка на осадке в бочке 12 месяцев. Аффинаж – 2-3 года.

Цветочный, выразительный и сложный, с нотками пралине, розы, корицы и мяты.

Сладкий и нежный, с долгим послевкусием специй.

Свиное филе с ананасом, сыр, крембрюле, шоколадный фондане.

1200 бутылок в год.



ПОЛЬ БЛАНК ГЕВЮРЦТРАМИНЕР СЕЛЕКСЬОН ДЕ ГРЭН НОБЛЬ ФЮРШТЕНТУМ АОС

 БЕЛОЕ

 СЛАДКОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Виноградник Фюрштентум (в переводе с немецкого – «княжество») известен с 1330 года, когда он был оставлен Базельского монастыря. Почва состоит из необычного бурого известняка, и этот редкий тип почв придает вину золотисто-оранжевый оттенок, маслянистую структуру и достаточно высокую кислотность. Метод Selection de Grains Nobles – это способ произвести насыщенное сладкое вино из винограда, тронутого благородной плесенью Botrytis Cinerea. Причем дословный перевод – «отбор благородных ягод» – вполне описывает эту трудную технологию производства, так как виноград действительно приходится собирать в несколько этапов практически по одной ягоде.

Гевюрцтраминер.

Выдержка на осадке в бочке 12 месяцев, аффинаж: 4-5 лет.

Легкие минеральные ноты, переходящие в тропические фрукты, цукаты из айвы и груши, личи, жасмин.

Насыщенный сладкий вкус с нотами бисквита, апельсиновых цукатов, миндаля, специй.

Фуа-гра, выпечка, крем-брюле, паназитская кухня.



МОЗЕЛЬ-СААР-РУВЕР

Виноградники Мозеля располагаются на почти вертикальных склонах, которые защищают их от холода и ветра. Кроме того, положение позволяет винограду получать прямой и отраженный солнечный свет, что помогает созреванию винограда в таком прохладном регионе. Из 5 винных деревень региона репутация деревни Пишпортер гораздо выше, чем у его соседей. Здесь располагается идеальный участок, где благодаря южной экспозиции и сланцевым почвам, получается отличный медово-сладкий Рислинг.



РИСЛИНГ ПИШПОРТЕР МИХЕЛЬСБЕРГ МОЗЕЛЬ

 БЕЛОЕ

 СЛАДКОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Рислинг.



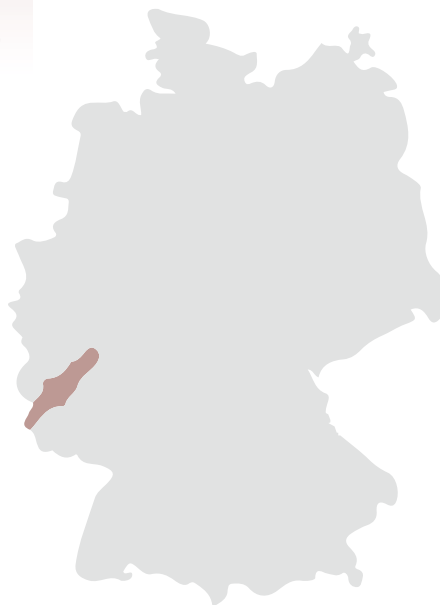
Аромат с нотами цитрусовых, ананаса, трав и специй.



Освежающий вкус с минеральными оттенками и приятной сладостью в послевкусии.



Аперитив, фруктовые салаты, острые блюда паназитской кухни, отбивная из телятины или свинины.



В Германии исторически сложились 13 винных регионов. Все они конкурируют друг с другом за первенство в том или ином виде вин и отдельных качеств напитков. Если говорить о Рислинге, то он присутствует во всех 13 областях, но топовыми по объемам и качеству вина считаются 4-5, название которых стоит запомнить. В Германии, а также ряде других северных европейских стран (север Франции, Австрия) существует многовековая традиция производить сладкие вина из Рислинга. Связано это в первую очередь с тем, что у этого сорта достаточно высокая кислотность, что позволяет сохранить большое количество остаточных сахаров, и не нарушить общую структуру и баланс вина.



ВИННАЯ ГЕРМАНИЯ



НЕКТО

Винодел Вальтер Рёмер — мастер погреба на винодельне Рёмерхоф в Мозеле, которой он управляет вместе со своим братом Юргеном. Участки находятся вокруг города Трабен-Тарбах. Винодельня основана по стандартам Grand Cru с Бордо с собственной классификацией виноградников. Урожайность снижена, сбор винограда строго вручную за несколько проходов, собирают только здоровый, полностью спелый виноград. В 2020 году Necto I 2017 был назван «Лучшим сухим Рислингом Германии» и удостоен редкого двойного золота на всемирном винном конкурсе Mundus Vini. Это очень примечательно, так как винодел считает, что вина 2018 года, которые сейчас поступили в продажу, явно превосходят вина 2017 года по качеству.

НЕКТО I РИСЛИНГ 2020



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Рислинг.



Ферментация при низкой температуре с участием натуральных дрожжей; выдержка на осадке 9 месяцев.



Тонкий фруктовый с ароматами абрикоса, персика и цитрусов.



Сдержанная остаточная сладость с хорошо интегрированной кислотностью, сочным фруктовым послевкусием.



Аперитив, карпаччо или тартар из рыбы, карри с креветками, пасты с томатными соусами.

НЕКТО I РИСЛИНГ 2018



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Рислинг.



Ферментация при низкой температуре с участием натуральных дрожжей; Выдержка на осадке 9 месяцев.



Тонкий фруктовый с ароматами абрикоса, персика, яблока и лимонной цедры.



Свежий и интенсивный, с прекрасной минеральностью и кислотностью.



Аперитив, карпаччо или тартар из рыбы, карри с креветками, запеченные морепродукты, пасты с томатными соусами.

НЕКТО I
РИСЛИНГ 2019



 БЕЛОЕ
 ПОЛУСУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Рислинг.



Ферментация при низкой температуре с участием натуральных дрожжей. Выдержка на осадке 9 месяцев.



Тонкий фруктовый с ароматами абрикоса, персика и цитрусов.



Сдержанная остаточная сладость с хорошо интегрированной кислотностью, сочным фруктовым послевкусием.



Аперитив, карпаччо или тартар из рыбы, карри с креветками, пасты с томатными соусами.

НЕКТО II
РИСЛИНГ 2016



 БЕЛОЕ
 ПОЛУСЛАДКОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Рислинг.



Ферментация при низкой температуре с участием натуральных дрожжей. Выдержка на осадке 9 месяцев.



Цитрусовый аромат с нотами минеральности и спелых косточковых фруктов.



Сочный фруктовый вкус со зрелой кислотностью.



Блюда паназийской кухни, пряные блюда из рыбы и морепродуктов, фруктовые салаты, крем брюле.

НЕКТО III
РИСЛИНГ 2014



 БЕЛОЕ
 СЛАДКОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Рислинг.



Ферментация при низкой температуре с участием натуральных дрожжей. Выдержка на осадке 9 месяцев.



Интенсивный аромат абрикоса, манго и пряные минеральные ноты.



Сладкий вкус с хорошей кислотностью, много сливочности.



Пряные блюда паназийской или ближневосточной кухни, сыры с голубой плесенью, десерты.



«Мал золотник, да дорог», это описание лучше всего подходит для представления австрийского вина на международной сцене. Здесь нет заурядных вин, только редкие специалитеты. Австрийское вино — один из самых интересных феноменов в мире на сегодняшний день. Вина можно найти в каждой хорошей винной карте, их ценят эксперты и превозносят журналы. Неслучайно часто говорят об австрийском винном чуде.

Первое упоминание о виноделии Австрии относят к VII веку до н.э. Основателями являются кельты, которые уже в то время занимались виноградарством в Бургенланде и Штирии. Расширение площадей отведённых под виноградники началось с приходом римлян.

Свой вклад в развитие виноделия в Австрии внёс Карл Великий. Он вёл кадастр виноградарства, организовывал образцовые виноградники, а также систематизировал сорта винограда. В эпоху Средневековья важную роль в распространении виноградарства играли монастыри, способствовавшие формированию традиций виноделия и стилей австрийских вин. В 1526 г. появилось первое документальное упоминание об австрийском вине («вино Лютера»).

Виноделие страны сосредоточилось в четырёх регионах: Нижняя Австрия, Вена, Бургенланд и Штирия. Сейчас Австрия занимает 16-е место по производству вина и 8-е по его потреблению. Площадь виноградников составляет в стране 50600 га.



ЛАНДХАУС МАЙЕР ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л

★ 10



Грюнер Вельтлинер.



Элегантные пряные ароматы перца и цитрусов (грейпфрут).



Насыщенное, сбалансированное вино с освежающей кислотностью.



Аперитив, закуски, овощные салаты, морепродукты на гриле, копчёная жирная рыба, жареное белое мясо.



ЛАНДХАУС МАЙЕР

Франц Майер является крупнейшим виноделом Вены, ведь на его мощностях разливаются практически все виноделы округа. Для производства вин Ландхаус Майер используется виноград Нижней Австрии. Речной рельеф и ощутимая разница температур между тёплыми днями и прохладными ночами создают идеальные условия для производства как белых, так и красных вин.

ЛАНДХАУС МАЙЕР РИСЛИНГ



БЕЛОЕ



СУХОЕ



10-12°C



0,75 Л



Рислинг.



Интенсивные цветочные ароматы, с нежными нотами абрикоса и апельсина.



Сбалансированный фруктовый, с яркой кислотностью и минеральностью.



Рыба на гриле, овощные салаты, блюда паназийской кухни, фруктовые десерты.

ЛАНДХАУС МАЙЕР РОЗЕ



РОЗОВОЕ



СУХОЕ



10-12°C



0,75 Л



90% Цвайгельт, 10% Каберне Совиньон.



Тонкий аромат красных ягод и цитрусовых фруктов.



Гармоничный свежий фруктовый вкус с оттенками пряностей.



Аперитив, различные виды рыбы, супы, десерты на основе клубники.

ЛАНДХАУС МАЙЕР ЦВАЙГЕЛЬТ



КРАСНОЕ



СУХОЕ



14-16°C



0,75 Л



Цвайгельт.



Ягодный аромат (вишня, слива) с нотами специй.



Сливочное и сочное, со средним телом, мягкими танинами и фруктовым послевкусием.



Идеальный спутник для телятины, а также пасты и пиццы.

ВЕНА

Vienna, Wien (Вена) — регион в пригородах столицы Австрии. Винодельческий поселок Гринцинг под Веной упоминается в источниках 1114 г. как селение виноградарей и виноделов. В окрестностях города Вены расположены 600 га виноградников, которые позволяют Вене быть единственной в наше время мировой столицей со столь развитым виноделием.

МАЙЕР АМ ПФАРРПЛАТЦ

С 1683 года винодельня Майер ам Пфаррплатц создает одни из лучших австрийских вин. Франц Майер — крупнейший винодел Вены. Он также держит популярный ресторан в национальном стиле-хойригер. Ресторан известен на всю Австрию и считается одним из лучших в стране, одновременно он может принять до 600 гостей. Его современный и хорошо организованный погреб производит целый ряд вин: от местных, под названием Ландхаус Майер, до вин с отдельного выделенного виноградника Нуссберг, которые известны на рынке под именем Ротес Хаус.



АЗИЯ КЮВЕ МАЙЕР АМ ПФАРРПЛАТЦ ВЕНА



БЕЛОЕ

СУХОЕ

10-12°C

0,75 Л



На этикетке изображены 12 животных Восточного календаря для того, чтобы не только обратить на себя внимание, но и подчеркнуть яркий, пряный характер вина, так подходящий к паназийской кухне.

Грюнер Вельтлинер, Рислинг, Совиньон Блан, Пино Блан, Гевюрцтраминер.

Выдержка на осадке 3 месяца, выдержка в стальном чане 3 месяцев. Мацерация: 3 часа. Ферментация: 10 дней при температуре 18°C.

Экзотические фрукты, мускатный орех, роза.

Свежий, живой вкус с легкой сладостью в послевкусии.

Аперитив, рыбные и овощные блюда, паназийская кухня.

5000 бутылок в год.

СОВИНЬОН БЛАН “ЭРНАЛЬС” АЛЬЗИГ МАЙЕР АМ ПФАРРПЛАТЦ ВЕНА



БЕЛОЕ

СУХОЕ

10-12°C

0,75 Л



Альзиг получил своё название от протекавшего здесь ручья Альсбах и является одним из старейших виноградников Австрии, упомянутых в летописях. Благодаря расположению на склоне и идеальной южной экспозиции, виноградник защищен от поздних заморозков и сильных ветров.

Совиньон Блан.

Выдержка на осадке 6 месяцев, выдержка в стальном чане 6 месяцев. Мацерация: 24 часа. Ферментация: 10 дней при температуре 18°C.

Листья черной смородины и крыжовника с легкой минеральностью.

Сочный и немного пряный вкус, элегантное послевкусие с оттенком чёрной смородины.

Спаржа, телятина и мясо птицы.

1200 бутылок в год.

ВАЙНФИРТЕЛЬ

Вайнфиртель - крупнейший винодельческий регион Австрии, расположенный между Веной и границей Чешской Республики. Экосистема рек Дунай и Марш, а также континентальный климат уникальным образом влияют на вино, формируя «прохладную стилистику». Виноградники Шодль располагаются в окрестностях Лойдесталля, Блюменталля и области под названием Штайнберг. Между виноградными лозами растут разнообразные травы, которые способствуют увеличению биоразнообразия терруара, удобряются виноградники только натуральным компостом.

Шодль — семейная винодельня, основанная братьями Матиасом, Леонардом и сестрой Викторией. Молодые виноделы долгое время учились за пределами Австрии, на органических и биодинамических хозяйствах Новой Зеландии, ЮАР, Калифорнии и Нью-Йорка, чтобы создать свое хозяйство, где традиции и современные технологии дают великолепный результат.



ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Грюнер Вельтлингер.



Ранний сбор урожая — начало октября. Ферментрование в стальных емкостях при низкой температуре. 4 месяца выдержки на небольшом осадке перед розливом в бутылку.



Яблоко, груша, полевые цветы, скошенная трава.



Освежающая кислотность зеленого яблока, легкая минеральность, спелые фрукты.



Аперитив, антипасты, азиатская кухня.



POTEC ХАУС

Ротес Хаус - идиллический дом вино торговца красного цвета, построенный в 1683 г. на возвышенности Нуссберг, с которой открывается потрясающий вид на Вену. Один из древнейших в регионе, имеют самую большую площадь виноградников в регионе (62 га от общих 612 га). Производство состоит на 90% из белых вин. Специализируется на производстве вин премиум класса с выделенного виноградника Нуссберг. Обращённость экспозиции Нуссберга на юг к Дунаю, обеспечивает в винах наличие экзотических, пряных минеральных нот, которые так важны для создания пикантного Рислинга и живого Грюнер Вельтлинера.



ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НУССБЕРГ ВЕНА

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л

10



Грюнер Вельтлинер.



Ферментация в больших бочках (3000 л), выдержка в баррике 6 месяцев. Мацерация: 18 часов.



Тропические фрукты (банан, ананас, манго) с цитрусовыми нотами (лимон) и лёгкой минеральностью.



Фруктовый с долгим сливочным послевкусием.



Белая рыба и мясо под сливочным соусом, ризотто с грибами.



6000 бутылок в год.



ШАРДОНЕ НУССБЕРГ ВЕНА

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л

10



Шардоне.



Ферментация в маленьких бочках (225 л), выдержка в баррике 18 месяцев.



Мощный сливочный аромат с нотами ванили, печенья, фундука.



Насыщенный, интенсивный и мощный.



Свинина, пряные блюда азиатской кухни, плотная рыба, омары, выдержанный сыр.



2000 бутылок в год.

Выращенный с соблюдением биодинамической философии, этот рислинг из деревни Блюметаль называют «красной землей» (rote erde по-немецки) из-за местной почвы, в которой содержится огромное количество лесса с примесью железистого песчаника.



ЛОСС УНД ЛЕМ ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Грюнер Вельтлинер.



Поздний сбор винограда — середина октября. Ограничение урожайности — 6000 кг / га. Обязательное гребнеотделение. Непродолжительная мацерация с кожицей. Ферментация в нейтральных емкостях. Непродолжительная выдержка на осадке.



Яблоко, груша, белый перец, скошенная трава.



Легкая пряность, освежающая кислотность.



Белое мясо/жирная рыба на гриле, пряные блюда из курицы.



РИСЛИНГ РОТЭ ЭРДЕ



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Рислинг.



Ручной, поздний сбор винограда — конец октября. Ограничение урожайности — 5500 кг / га. Обязательное гребнеотделение. Непродолжительная мацерация с кожицей. Ферментация в нейтральных емкостях при температуре 18-21 °C с натуральными дрожжами. Выдержка на осадке — 5 месяцев.



Косточковые спелые фрукты, цветы бузины, минеральность.



Плотная структурность с нотами цитрусовых и сочных мандаринов.



Мясо/жирная рыба на гриле, пряные блюда из курицы.



РОЗА РОЗЕ РОЗИ



 РОЗОВОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



50% Цвайгельт, 50% Пино Нуар.



Сбор винограда в два этапа — в середине сентября Пино Нуар, в начале октября — Цвайгельт. Ограничение урожайности — 5500 кг / га. Пино Нуар ферментируется в нейтральных емкостях при низких температурах с натуральными дрожжами. Цвайгельт мацерируется в контакте с кожицей 12 часов, ферментируется и хранится в дубовых бочках.



Красные ягоды, лепестки роз.



Освежающая легкость, долгое фруктово-цветочное послевкусие.



Морепродукты — нежирная рыба на гриле, севиче, зеленые салаты с белым мясом и фруктовыми заправками.

Сорт грюнер вельтлинер — это визитная карточка данного региона, а отличительной особенностью винодельни Шодль является линейка «IN NATURA», что означает «от природы». Это вина без какого-либо вмешательства или их минимумом. Создана она для того, чтобы показать естественную красоту основных сортов винограда и чистоту почв. При производстве используются специальные бочки из старого дерева, бетона и даже амфоры. Вина данной линейки нефилтрованные, неочищенные и несulfидные.



ИН НАТУРА ГРЮН ГРЮН ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Грюнер Вельтлинер.



Поздний сбор винограда — середина октября. Ограничение урожайности — 5000 кг / га. Мацерация 24 часа с кожицей. Ферментация с натуральными дрожжами в больших дубовых бочках. Выдержка на осадке — 10 месяцев в дубовых бочках. Розлив по бутылкам без фильтрации. Минимальное содержание So_2 -15 мг / л.



Свежий, яблоко, груша, скошенная трава.



Структурированная пряность, освежающая минеральная кислотность.



Антипаста, белое мясо/жирная рыба на гриле, пряные блюда азиатской кухни.



ИН НАТУРА РОЗЕ СУПЕРНОВА



 РОЗОВОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Санкт-Лаурент, Пино Нуар.



Сбор винограда — начало октября. Мацерация с кожицей — 24 часа. Ферментация с натуральными дрожжами в дубовых бочках объемом 500л с созреванием в бочках. Розлив по бутылкам без фильтрации. Минимальное содержание So_2 -15 мг / л.



Нежный, фруктовый, сочные красные ягоды, скошенная трава.



Шелковистая структура с энергичной минеральностью и продолжительным ягодным послевкусием.



Антипаста, вегетаринская кухня, севиче из морепродуктов.



ИН НАТУРА САНКТ САНКТ САНКТ ЛОРАН



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Санкт Лоран.



Ручной сбор винограда в начале сентября. Ферментация 80% очищенного винограда от кожицы — 10 дней. Ферментация неочищенного винограда (20%) в небольших дубовых бочках при низких температурах (14°C) — 14 дней. Розлив по бутылкам без фильтрации с минимальным содержанием So_2 -15 мг / л.



Темные, спелые фрукты, трава, черный чай, сырные и анималистические ноты.



Интенсивный, сочный, ярко выраженные анималистические ноты и ежевика.



Мясо на гриле с овощами и ягодным соусом; холодные мясные закуски.

Дорф Лаген производится из автохтонного сорта Австрии – Сан Лорана, природной производной Бургундера. Этот сорт крайне хрупок и нестабилен, но дает вина крайне высокого качества с хорошим потенциалом к выдержке.



ДОРФ ДОРФ ДОРФ ЛАГЕН САНКТ ЛОРАН

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Санкт Лоран.

Ограничение урожайности - 5500 кг / га. Непродолжительная мацерация при низких температурах. Ферментация в нейтральных емкостях – 10 дней. Выдержка в больших дубовых бочках 12 месяцев при постоянной температуре погребов 14°C.



Фруктово-цветочный, с оттенками спелой косточковой вишни.



Интенсивный, с ярким послевкусием сочной малины и ежевики.



Пицца и паста с легкими красными соусами, горячие мясные закуски с ягодными соусами.

Пет-нат, от фр. pet-nat/petillant naturel, – дословно «натуральное игристое», это игристое вино, сделанное по методу ансестраль с одной ферментацией, которая начинается в емкости на винодельне, а заканчивается в бутылке.



ИН НАТУРА ПЕТ НАТ



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 8-10°C

 0,75 Л



Грюнер Вельтлинер, Вайсбургундер (Пино Блан), Рислинг, Шварцрислинг.



Сбор винограда – середина сентября. Ограничение урожайности – 6 000 кг/га. Мацерация - 6 часов. Ферментация начинается в стальных чанах при помощи натуральных дрожжей, затем вино перемещается в бутылки. Розлив по бутылкам без фильтрации и добавления SO₂.



Лайм, цитрусовые, апельсиновые цукаты, груша.



Сочный свежий вкус с яркой минеральностью.



Аперитив, антипасты, пряные блюда из курицы.

ВИНО КАЛЕМ

Хозяйство «ВИНО КАЛЕМ» находится в 20 км от города Крушевац в местечке Велика Дренова, в самом сердце Сербии, в районе города Трстеник. Виноградники, винодельня и дистиллерия организованы на площади 6 га. Винодельня была построена в 2014-2015 годах. Было приобретено высококачественное оборудование самых престижных зарубежных производителей. Производственная мощность винодельни составляет 5 000 000 литров.



**ЗЛАТАР
РИСЛИНГ**

NEW

- БЕЛОЕ
- СУХОЕ
- 10-12°C
- 0,75 Л



Рислинг.



Сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября. Мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали.



Свежий аромат, сотканный из нот персика, яблока, лимона и ароматных трав.



Сбалансированный вкус с фруктово-минеральными оттенками и тонкой кислотностью.



В качестве аперитива, хорошо гармонирует с легкими закусками, белым мясом и морепродуктами.



**ЗЛАТАР
РИСЛИНГ**

NEW

- БЕЛОЕ
- ПОЛУСЛАДКОЕ
- 10-12°C
- 0,75 Л



Рислинг.



Сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября. Мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали.



Яркий аромат, сотканный из нот персика, цукатов и сладких медоносов.



Сбалансированный вкус с фруктовыми оттенками и тонкой кислотностью.



В качестве аперитива, хорошо гармонирует с легкими закусками, десертами.



**ЗЛАТАР
ВРАНАЦ**

NEW

- КРАСНОЕ
- СУХОЕ
- 13-15°C
- 0,75 Л



Вранац.



Сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября. Мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали.



В аромате раскрываются ноты черных ягод, сливового варенья и красной смородины.



Сбалансированный вкус с фруктово-ягодными оттенками.



Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, жареным, приготовленным на гриле или открытом огне, холодным мясным закускам, полутвердым сыром.



**ЗЛАТАР
ВРАНАЦ**

NEW

- КРАСНОЕ
- ПОЛУСЛАДКОЕ
- 13-15°C
- 0,75 Л



Вранац.



Сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября. Мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали.



Неповторимый аромат черной смородины с нежными цветочными оттенками фиалки.



Сбалансированный глубокий вкус с длительным освежающим привкусом.



Хорошо гармонирует с фруктовыми десертами, выпечкой.

Италия представляет собой длинный и узкий полуостров, напоминающий по форме сапог. Остров Сардиния, похожий на виноградную гроздь, расположен перед носом этого сапога, а над его носком — остров Сицилия.

Каждый из 20 регионов в той или иной мере занимается виноделием. Основа географии страны — горная цепь, тянущаяся с Альп на юг и восток к субтропикам, предлагает такой широкий спектр культивирования лоз, какого природа не подарила никакой другой стране. В течение 2,5 столетий, пока Франция создавала огромную структуру и завоевывала репутацию флагмана виноделия, Италия ничего подобного не делала. Виноделие в основном оставалось делом весьма местным, даже семейным. И до XX века не предпринималось никаких попыток стандартизировать виноделие, но со второй половины — ситуация изменилась. В связи с введением официальной регламентации качество вышло на другой уровень, а покупателю стало проще разбираться в том многообразии вин, которое дает итальянский терруар. Объем и качество вин, производимых на данный момент в стране, сопоставимы с Францией. А некоторые вина, если не превосходят французские, то, по крайней мере, могут составить весьма сильную конкуренцию.



ПИНО ГРИДЖИО ТРЕ ФИЛИ ПАВИЯ ИГТ



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Пино Гриджио.



Белые цветы (акация),
цитрусы, персик.



Сухой, насыщенный.



Морепродукты, белое
мясо, сыры средней
выдержки.

ПИНО ГРИДЖИО БОЙРА



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Пино Гриджио.



Белые цветы (акация),
цитрусы.



Сухой, насыщенный.



Аперитив, капрезе, морепродукты
белое мясо, сыры свежие (страча-
телла, моцарелла, буррата) и сред-

БЬЯНКО ВОЛЬПИ ПЬЕМОНТ



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Кортесе, Треббьяно.



Лёгкий, цитрусово-фруктовый.



Мягкий, гармоничный, хорошо структурированный.



Аперитив, лёгкие закуски, паста.

РОССО ВОЛЬПИ ПЬЕМОНТ



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



Барбера.



Интенсивный, ягодный.



Структурированный, гармоничный вкус.



Закуски, ризотто, паста, красное и белое мясо.

КОЛЛЕКЦИЯ “ВИЛЛА РОККА”

БЬЯНКО ДЕЛЬ ВЕНЕТО ИГТ



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



РОЗАТО ДЕЛЬ ВЕНЕТО ИГТ



-  РОЗОВОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



РОССО ДЕЛЬ ВЕНЕТО ИГТ



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л





**СОАВЕ ДЕЛЬ
ВЕНЕТО ДОК**



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



**ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
ДЕЛЬ ВЕНЕТО ДОК**



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



**БАРДОЛИНО ДЕЛЬ
ВЕНЕТО ДОК**



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



КОЛЛЕКЦИЯ “ВИЛЛА РОККА”



ПИНО ГРИДЖИО ВЕНЕЦИЯ ДОК

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,25 / 0,375 / 0,75 / 1,5 Л



МЕРЛО ВЕНЕТО ИГТ

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,25 / 0,375 / 0,75 Л





КОЛЛЕКЦИЯ “ВИЛЛА СИЛЬВИЯ”

ТРЕББИАНО Д'АБРУЦЦО ДОК



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,25 / 0,75 / 1,5 Л



МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО ДОК



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,25 / 0,75 Л

МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО ДОК АБРУЦЦО



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л / 1,5 Л

ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ

По мнению Хью Джонсона, Фриули, наряду с Альто Адидже – самая лучшая область, производящая белые вина, в Италии. Это один из первых участков, куда была завезена лоза с Востока.

Территория Фриули издавна испытывала многочисленные захватнические влияния: гунны, готы, лонгобарды, франки принесли с собой новые сорта винограда, до сих пор составляющие большую часть посадок в регионе. После того, как часть территорий, которые перешли под контроль Австрии, фриуланские вина пользовались большим спросом при дворе Габсбургов. Вина Фриули обеспечили себе мировую славу и известность, сумев сохранить свою аутентичность, которая выражается в яркости, свежести и минеральности.

КОЛЮТТА

Винодельческое хозяйство Колютта «Бандут», названо в честь древнего участка земли, который купил Антонио Колютта в начале 1900-х годов, сейчас принадлежит Джорджио Колютта. 18 га расположились на виноградниках: Буттрио, Манзано и Росазо, относятся к территории «Парка винограда и вина» в области Колли Ориентали дель Фриули. Классические и самые известные вина D.O.C. собраны в коллекции производства винодельческого хозяйства.

ДЖОРДЖИО КОЛЮТТА
ВИНОДЕЛ



КОЛЮТТА ФРИУЛАНО ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ



10

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Фриуляно.



Свежий, цветочный, с цитрусовыми нотами.



Сухое мягкое бархатное вино с горчинкой и чистым вкусом горького миндаля.



Аперитив, закуски, ветчина, лёгкие супы, рыба, белое мясо.



6600 бутылок в год.



ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ

Область Колли Ориентали во Фриули специализируется на производстве белых вин, поэтому 60% площади засажено белым виноградом. Благодаря австро-венгерскому наследию, близости к Восточной Европе, здесь процветает множество сортов немецкого, французского, итальянского и восточно-европейского происхождения – Пино Гриджио, Совиньон Блан, Токай Фриулано, Риболла Джала (жёлтая). Некоторые международные сорта обрели на местных терруарах столь неповторимые характеристики, что вполне заслуженно получили добавку «фриулано». Богатая история этого региона и уникальное разнообразие сортов позволяют делать одни из лучших белых вин в Италии, оставляя при этом огромный потенциал для развития винделия.



КОЛЮТТА ПИНО ГРИДЖИО ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

★ 10



Пино Гриджио.



Цитрусы, персик, ананас, банан.



Щедрый вкус с горчинкой и яркими нотами полыни.



Закуски с рыбой и ветчиной (особенно с прошутто), лёгкие супы, рыба, ризотто.



23300 бутылок в год.



КОЛЮТТА СОВИНЬОН ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

★



Совиньон Блан.



Выдержка: 12 месяцев в больших дубовых бочках при постоянной температуре погреба 14°C.



Свежий, парфюмированный: зелёный перец, листья смородины, анис, крыжовник, манго.



Свежее цитрусовое вино с горчинкой.



Аперитив, закуски, моллюски, омары, креветки, сливочные супы.



13300 бутылок в год.

**КОЛЮТТА СЕЛЕНАРД
ДОК КОЛЛИ
ОРИЕНТАЛИ**



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л / 1,5 Л



Рефоско, Сьоппетино, Мерло, Пиньоло.



Выдержка в баррике: 12 месяцев (отдельно для каждого сорта, французский дуб), после выдержки делается отбор самых лучших бочек с вином и делается финальный купаж, выдержка в баррике финальная: 18 месяцев (французский дуб).



Красные и черные ягоды, ваниль.



Насыщенный плотный ягодный вкус.



Дичь, красное мясо на гриле, выдержанные сыры.



МЕРЛО КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ ДЕЛЬ ФРИУЛИ ДОК



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Мерло.



Делестаж: позволяет эффективно извлекать полифенолы, дубильные вещества и антоцианы из кожуры и обеспечивает наилучшую стабильность цвета и структуры с течением времени; мацерация 10-15 дней; мягкий отжим;

Выдержка: 50% вина - 18 месяцев в бочках (славонский дуб), а вторая часть — 18 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали.



Малины, ежевики, черной смородины.



Травянистый, пьянящий и сухой.



Красное мясо, жаркое, птица, кролик, сыры средней зрелости.

КОЛЮТТА РЕФОСКО ДАЛЬ ПЕДУНКОЛО ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



100% рефоско даль педунколо rosso.



5% винограда заизюмливается. Мацерация 10-15 дней. Мягкий отжим. Выдержка: 50% в стали, 50% в бочке (250 л) в течение 18 месяцев.



Структурированный крепкий аромат с тонами ежевики.



Сбалансированный элегантный вкус с мягкими танинами и длительным послевкусием лесных ягод.



Лучше всего сочетается с блюдами из дичи и выдержанными твердыми сырами.



КОЛЮТТА ШАРДОНЕ ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Шардоне.



Ферментация при низкой температуре.



Аромат трав, яблок, персиков и тропических фруктов.



Свежий аромат с нотами тропических фруктов (ананас, персик, маракуйя).



Аперитив, закуски, салаты, блюда из рыбы.



2666 бутылок в год.

КОЛЮТТА НОЙАР РОЗАЦО БЬЯНКО ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



50% Фриулано, 20% Шардоне, 20% Совиньон, 10% Риболла Джалла.



Отдельная ферментация для каждого сорта, Шардоне ферментируется в бочке, только Шардоне выдерживается в баррике: 18-24 месяца.



Элегантный фруктовый аромат.



Сухой, округлый, с нотами яблок и ванили.



Аперитив, рыба на гриле, морепродукты в сливочном соусе, овощные рагу.

КОЛЮТТА РИБОЛЛА ДЖАЛЛА ДОК КОЛЛИ ОРИЕНТАЛИ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Риболла Джалла.



Ферментация при низкой температуре.



Элегантный, тонкий и фруктовый аромат.



Фруктовый вкус с освежающей кислотностью.



Аперитив, холодные закуски, супы, рыбные блюда.



3300 бутылок в год.

ТЕНУТЕ АРНАЧЕС

"Хозяйство Арначес" названо в честь маленькой церкви "Арначес", построенной в шестом веке лангобардами. Это было место собраний фермеров и производителей, которые встречались с целью обсудить сезонные работы и возблагодарить Господа за урожай. Более чем сто лет истории и более 25 га виноградников гарантируют хозяйству вино превосходного качества в одном из лучших районов для производства белых вин в Италии.

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ВИНА

В настоящее время биологическое вино определено как «вино, сделанное из органически выращенного винограда». Стандарты для органического вина (регулирующие как урожай, так и методы производства) определяются согласно контролирующим актам, например, Положение ЕЭС 2092/91. Однако, во всех случаях для виноградаря, который будет классифицирован как органический, владелец обязан доказать, откуда прибыл виноград, какое официально признанное учреждение удостоверило виноградник как биологический и дату введения органических методов. Также существует Кодекс производства продуктов питания (Codex Alimentarius), в котором указано основное требование к производителю: разделять и четко маркировать партии винограда, полученные с соблюдением правил экологически чистого сельскохозяйственного производства, и партии сырья, выращенного с применением обычных методов, принятых в сельском хозяйстве.

Основная идея биологического вина состоит в том, чтобы производить вина из винограда, выращенного без химических удобрений, гербицидов, пестицидов и других синтетических химикатов.



ПИНО ГРИДЖИО ДОК КАМПО ДЕЙ ДЖЕЛСИ ТЕНУТЕ АРНАЧЕС



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



Пино Гриджо.



Фруктовый, тонкий и элегантный аромат.



Сухой и гармоничный.



Аперитив, закуски, легкие блюда и рыбные блюда.

ПЬЕМОНТ

Будучи самым западным регионом Италии, чья внешняя граница отделяет его от Швейцарии и Франции, Пьемонт находится целиком у подножия гор: Альп — с одной стороны и Апеннин с другой. Именно поэтому регион называется — Пье Монте (буквально «подножие гор»). С точки зрения виноделия регион принято сравнивать с Бургундией, где много всевозможных кооперативов и мелких хозяйств, отсюда большое число негосударственных вин. Пьемонт занимает одно из центральных мест среди наиболее важных винодельческих регионов Италии, который производит больше вина, чем любая другая область в категории ДОК и ДОКГ. Ни одна область в Европе не может сравниться с возможностями Пьемонта по части исследования сортов винограда и того, что из них можно сделать. Для «винов творчества» холмы Пьемонта предлагают широкий ассортимент местных сортов (принятые международные сорта едва ли высаживались здесь вообще), из которых можно сделать чистое сортовое вино, причем в нескольких стилях.

Сердцем виноделия Пьемонта считают земли между городами Альба и Асти. Река Танаро делит всю зону виноделия на две части, разделяя земли между этими городами. Области города Альба являются особой гордостью пьемонтцев (Бароло и Барбареско). А недалеко, в коммуне Гави, произрастает чудесный сорт винограда — Кортезе, который дает вино, признанное ценителями как одно из лучших «рыбных» вин Италии за его живой стиль.

В общих чертах преимущество Пьемонта перед соседями можно охарактеризовать как единство климата, уникальности местных сортов винограда и приверженности делу предшествующих поколений, что в сочетании дает вина, отличающиеся по своему потенциалу, выдержке и характеру от других вин Италии.

ВОЛЬПИ ГАВИ ДОКГ



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Кортезе.



Нежный, цитрусовый аромат с нотами миндаля.



Хорошо сбалансированный освежающий, с длительным послевкусием.



Аперитив, закуски, морепродукты, блюда из рыбы на гриле.

ВОЛЬПИ ГАВИ ДЕЛЬ КОМУНЕ ДИ ГАВИ ДОКГ



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Кортеше.



Цветочный, цитрусовый аромат с нотами косточковых фруктов.



Сухой и устойчивый вкус, очень свежий и гармоничный.



Аперитив, пицца, морепродукты, блюда из рыбы, ризотто.

ВОЛЬПИ БАРБЕРА ДОК



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Барбера.



Фруктовый аромат вишни, фиалки, кожи.



Хорошо структурированный, округлый вкус с ягодным послевкусием.



Антипаста, пицца, сыры средней выдержки.

Винодельческое хозяйство Вольпи располагается в Тортоне. Этот живописный город в юго-западной части Пьемонта расположен приблизительно в 56 км к западу от Асти и в 72 км к северу от Тирренского моря. Этот уголок Пьемонта включает в себя такие апелласьоны, как Коли Торонтези, Гави и Ольтрепо Павезе. Здесь преимущественно выращивают виноград Кортеше и Барбера. Почвы богаты песчаником, глиной и солями. Виноградники занимают 22 га. Дата основания хозяйства относится к XIX веку и на протяжении всего времени остается семейным делом. Карло Вольпи работает вместе со своим кузеном Бруно и одним из наиболее известных энологов Италии Джульано Нозе, выросшим в Пьемонте. Он является одним из самых опытных специалистов в области производства Барбера д'Асти. В 2005 году Джульано был удостоен звания «Энолог года» по мнению справочника Гамберо Россо. Именно он внедрил принцип выдержки в бочке, который подчёркивает характер вин Барберы д'Асти, создав таким образом новый стиль, сочетающий округлость со структурированными, но мягкими танинами. Стиль Джульано заслужил высоких оценок, которых неоднократно удостоивались вина хозяйства Вольпи от Роберта Паркера и Луки Марони, одних из наиболее известных и придирчивых критиков вин Италии.

ВОЛЬПИ БАРБЕРА Д'АСТИ ДОКГ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Барбера. Общая площадь виноградника 22 га.



Выдержка в баррике 4-6 месяцев.



Глубокий фруктовый букет с изысканными нотами подлеска.



Сухой, хорошо структурированный, округлый вкус с ягодным послевкусием.



Антипаста, пицца, паста с томатным или мясным соусом, сыры, колбасы.

ВОЛЬПИ БАРБАРЕСКО ДОКГ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Неббиоло.



1-2 года в бочке.



Традиционные ароматы для Барбареско – яркие, эфирные, очевидные ноты фиалки.



Уравновешенный вкус, хорошее тело, сладкие и приятные танины.



Тушеное, красное мясо, колбасы из дичи, твердые сыры, паста с трюфелем.

ВОЛЬПИ БАРОЛО ДОКГ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Неббиоло.



3 года, из них 2 года в бочке.



Интенсивный эфирный аромат с характерной горчинкой.



Мощный рот с гармоничной сладостью и гладкими танинами.



Ризотто с трюфелем, красное мясо, дичь, выдержанные сыры.

ПАОЛО КОНТЕРНО

Четыре поколения семьи Контерно посвятили свою жизнь работе с вином. Семейное предприятие, основанное в 1886 году, носит имя Паоло Контерно прапрадедушки Джорджио Контерно, который сегодня возглавляет винную династию и создает вина вместе со своей сестрой Марисой и родителями Катериной и Паоло Контерно. Семья владеет виноградником Жинестра площадью 7 га, расположенным в историческом центре производства Бароло — вина, которое является визитной карточкой Пьемонта. Жинестра известный виноградник категории Крю Бароло. Лоренцо Фантини в конце XIX века вспоминает о превосходстве вин Жинестры в монографии о виноградарстве и энологии в области Кунео, что неподалеку от средневекового города-крепости Монфорте, расположенного на вершине холма. Топонимика здесь вторит географии: название города образовано от латинского «fortis» (крепостные стены) и «mons» (вершина холма). В южной части находится земля великих вин и белых трюфелей — область Ланге, на пьемонтском диалекте «холмы», волнистые профили которых являются отличительной и живописной чертой этой зоны. Под этим наименованием выпускаются вина из нетрадиционных сортов (Шардоне, Совиньон Блан и т. д.) или ещё не классифицированные. Внутри этого наименования выделяют различные категории: Ланге Rosso, Ланге Бьянко, Ланге Дольчетто, Ланге Шардоне и др. Таким образом создаётся широкая палитра вин, которые характеризуются комплексом особо тонких и сильных ароматов.

ПАОЛО КОНТЕРНО ВИНОДЕЛ



АРНЕИС

Арнеис — белый сорт винограда, родиной которого является Пьемонт, наиболее часто встречается в горах Розеро, к северо-западу от Альбы. В дословном переводе означает «маленький негодяй», потому что его довольно трудно выращивать. Первые письменные сведения датируются второй половиной XIX века, когда его называли белым Неббиоло.

А ВАЛЬ АРНЕИС ЛАНГЕ ДОК



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Арнеис. Возраст лоз 30 лет.



Винификация 5-6 месяцев в стальных чанах.



Цветы и свежие фрукты.



Свежий, минеральный.



Морепродукты, ризотто, копчёная рыба с ароматными травами.



2000 бутылок в год.

ФОРА ТРАМИНЕР



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Траминер.



Ручной сбор винограда. Декантация сусла перед брожением: 24 часа (в холоде, без энзимов). Ферментация 20-25 дней при t 18°C.



Лайм, зрелые фрукты (персик), роза.



Плотный, яркий вкус с легкой сладостью.



Рыба, паста или ризотто с морепродуктами, белое мясо, паназиатская кухня.



2800 бутылок в год.

Этот сорт винограда и основная его разновидность — Гевюрцтраминер — культивировался еще в средневековье, на территории нынешней Австрии. С течением времени сорт получил распространение в других странах. Нынешнее название присвоено этому сорту относительно недавно — в 1973 году, и посвящено одноименной итальянской провинции.

Föra на пьемонтском диалекте означает «посторонний, пришелец» - сорт винограда нетипичен для данного региона (место произрастания — Трентино и Германия).



Исторически в Пьемонте Дольчетто всегда был одним из самых распространённых сортов винограда. Его особенностью является способность вызревать при любых условиях в любом месте, даже на северных склонах и на высоте выше 700 м. Поэтому часто жители Пьемонта с благодарностью называют Дольчетто «Золушкой». С незапамятных времен этот сорт использовали в качестве разменной монеты в торговле. А наметившийся в последние десять лет расцвет не только вывел его в лидеры, но и стал использовать Дольчетто в терапевтических целях (за счёт высокого содержания полезных веществ).



Л'АЛЬТО ДОЛЬЧЕТТО Д'АЛЬБА ДОК

«Л'Альто» дословно «высокий»

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Дольчетто. Возраст лоз 30-32 года.



Мацерация 7-8 дней, выдержка в баррике 6 месяцев.



Интенсивный и деликатный нос.



Мягкий, гладкий, сухой вкус с фруктовым послевкусием.



Паста или блюда с соусами, свежие сыры.



7000 бутылок в год.

Барбера — один из самых культивируемых сортов винограда не только в Италии, но и во всем мире. Несмотря на подобный авторитет, первые упоминания о нём относятся лишь к XVII в. До недавнего времени этот сорт считался символом простого красного вина, но за последние десять лет он пережил головокружительный взлёт, став перспективным и многообещающим. Родом с севера Италии, сейчас Барбера широко распространён в Пьемонте, особенно в зоне д'Альба, где он всегда пользовался уважением.



ЛА ЖИНЕСТРА БАРБЕРА Д'АЛЬБА ДОК

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Барбера. Виноградник Жинестра. Возраст лоз 30-35 лет.



Мацерация 12-14 дней, выдержка в баррике 12-16 месяцев.



Цветы (фиалка), красные и чёрные ягоды.



Свежий и хорошо сбалансированный, с нотами вишни и малины.



Горячие закуски, паста с богатыми соусами, тушёные и варёные мясные блюда.



8000 бутылок в год.



А МОНТ НЕББИОЛО ЛАНГЕ ДОК

«А Монт» дословно «гора»

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



«А Монт» дословно «гора»: маленький виноградник (всего 2 га), расположенный на юго-восточном склоне на плотных, глинисто-известковых почвах получил своё название благодаря расположению на верши - не холма на высоте 350 м над уровнем моря.



Неббиоло. Возраст лоз 18-20 лет.



Мацерация 7-8 дней, выдержка в маленькой бочке 12 месяцев.



Цветочный (роза, фиалка) с фруктовыми нотами.



Элегантный структурированный вкус с пряным послевкусием.



Блюда из пасты с мясным соусом, красное мясо со специями, средне-зрелые сыры.



10000 бутылок в год.



БРИК ЖИНЕСТРА ЛАНГЕ ДОК

«Брик Жинестра» дословно «участок Жинестры»

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Неббиоло. Виноградник Жинестра. Возраст лоз 20-22 года.



Мацерация 10-12 дней, выдержка в маленькой бочке: 12-18 месяцев.



Чёрная смородина, дикая чёрная вишня и мята.



Элегантный вкус с оттенками спелых фруктов, довольно мягкий и хорошо сбалансированный.



Тушёная говядина, жаркое из телятины, дичи, кролика, сыры средней зрелости.



3000 бутылок в год.



РИВА ДЕЛЬ БРИК БАРОЛО ДОКГ

«Рива дель Брик» дословно «участок берега»

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л / 1,5 Л

10



Неббиоло. Возраст лоз 22-25 лет.



Мацерация 15-20 дней, выдержка в маленькой бочке 3 года, аффинаж 12 месяцев.



Цветочный и фруктовый.



Элегантный, мягкий вкус с оттенками вишни и лесных ягод.



Красное мясо и дичь, стейки, зрелые твёрдые сыры.



12000 бутылок в год.

ЖИНЕСТРА

Жинестра — известный виноградник категории Крю Бароло. Лоренцо Фантини в конце XIX века вспоминает о превосходстве вин Жинестры в монографии о виноградарстве и энологии в области Кунео, недалеко от средневекового города-крепости Монфорте, расположенного на вершине холма. Топонимика здесь вторит географии: название города образовано от латинского "fortis" (крепостные стены) и «mons» (вершина холма).



БАРОЛО ЖИНЕСТРА ДОКГ

- КРАСНОЕ
- СУХОЕ
- 16-18°C
- 0,75 Л / 1,5 Л

10

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ ИЛИ
ОТКРЫТЬ ЗАРАНЕЕ



Неббиоло. Возраст лоз 30-35 лет.

Мацерация 18-25 дней. Выдержка в баррике 3,5 года, аффинаж 12 месяцев.

Зрелые фрукты, ежевика и вишня с яркими пряностями.

Тёплый и насыщенный, с мягкой структурой и превосходным, изысканным послевкусием.

Жареная свинина, жареная утка, выдержанные или козы сыры.

15000 бутылок в год.



БАРОЛО РИЗЕРВА ЖИНЕСТРА ДОКГ

- КРАСНОЕ
- СУХОЕ
- 16-18°C
- 0,75 Л / 1,5 Л

10

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ ИЛИ
ОТКРЫТЬ ЗАРАНЕЕ



Неббиоло. Возраст лоз 35-38 лет.

Мацерация 22-28 дней. Выдержка в баррике 4,5 года, аффинаж 24 месяца.

Зрелые фрукты, специи, бальзамические и минеральные ноты.

Тёплый, насыщенный, яркий, с хорошо сбалансированными танинами.

Жареная телятина, мясо в винном соусе, выдержанные сыры.

5000 бутылок в год.

ВЕНЕТО

Название региона происходит от древнего племени из Центральной Азии Венеткенс, проживавшего в Венето приблизительно в IV веке до н.э. Виноделие здесь было основано ещё римлянами, а в 1709 году все виноградники оказались уничтожены из-за холодов и лишь в 1960 году были вновь восстановлены. Все важные вина региона производятся на неровном ландшафте подножья Альп и холмах, расположенных в восточном направлении от озера Гарда к области Вальдобьядене. Регион славится производством вин с аристократическим и тонким характером. Верона – винная столица региона, расположена близ озера Гарда, где производят больше вин категории ДОК – Соаве, Вальполичелла и Бардолино, чем в любой другой итальянской области.

КАМПАНЬОЛА

Винный дом «Кампаньола» является семейным бизнесом. Вот уже 4 поколения занимаются изготовлением и продажей вина. Основоположником является Карло Кампаньола: он основал семейное дело более ста лет назад, в 1886 году. Первые успехи компании связаны с вином Речото, произведенным из зюмленного винограда, которое в 1907 году получило золотую медаль. Отныне Речото Амароне визитная карточка компании. Более 70% произведенной продукции поставляется на экспорт, а завод, расположенный в Вальгатаре (центральная часть зоны Вальполичелла Классико), является одним из самых перспективных предприятий севера Италии.



КАМПАНЬОЛА ЛУГАНА ДОК



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

Виноделие Луганы уходит своими корнями к временам Римской Империи. Произрастая на очень интересных почвах (они были образованы огромным ледником, который в своё время «спустился» с Альп и «вырыл» огромное озеро Гарда и теперь представляет собой смесь горных пород, глины и мела, очень мелко перемолотых при движении этой громадины), это вино долгое время жило в тени своего восточного соседа – Соаве. Сейчас эти вина всё смелее заявляют о себе своей особой минеральностью, лёгкостью и цветочностью.



Треббьяно ди Лугана (Турбиана).

Нежный цветочный букет с фруктовыми нотами.

Сухой, свежий, с хорошей кислотностью и миндальным послевкусием.

Аперитив, закуски, рыба и лёгкие блюда из белого мяса.

15000 бутылок в год.

КАМПАНЬОЛА ЛЕ БИНЕ СОАВЕ КЛАССИКО ДОК МОНТЕ ФОСКАРИНО

«Ле Бине» дословно «Ряды винограда»



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

Виноградники Монте Фоскарино относятся к премиальным виноградникам наименования Соаве Классико. Производство с этой изысканной территории весьма ограничено и находится на вершине пирамиды качества вин Соаве Классико.



70% Гарганега, 30% Треббьяно Ди Соаве.

Выдержка: 2-3 месяца в нержавеющей чанах. Аффинаж: 2-3 месяца.

Насыщенный цветочно-фруктовый букет.

Щедрый вкус, гармоничное, характерное послевкусие с миндальными нотками и лёгкой минеральностью.

Аперитив, овощные салаты, белое мясо, рыбные блюда.

20000 бутылок в год.



ПИНО ГРИДЖИО БЛАШ ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ ДОК

«Блаш» дословно «румянец»



 РОЗОВОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Пино Гриджо.



Мягкое прессование, непродолжительная мацерация на кожице.



Малина, вишня, полевые цветы.



Чистый, свежий вкус с цветочно-ягодными оттенками и приятной кислинкой.



Аперитив, салаты с морепродуктами, белая рыба на гриле, свежие сыры, фрукты.

КАМΠΑЊОЛА ЛЕ БИНЕ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО ДОК

«Ле Бине» дословно
«Ряды винограда»



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Виноградник Пурано, давно признан за своё выдающееся качество, располагается в историческом сердце Вальполичеллы между Вальгатарой и Марано. Высота над уровнем моря 200 м. Площадь виноградников 1,5 га.



70% Корвина Веронезе и Корвиноне Веронезе, 30% Рондинелла.



15% винограда заизюмливается в течение 60 дней, вторичная ферментация 20-25 дней. Выдержка вина 10 месяцев в больших бочках (5000 л), аффинаж 3 месяца.



Ягодный аромат, с нотами специй.



Мягкий, богатый вкус с нотами вишни и сливы.



Паста, мясо, дичь, гриль, барбекю и колбасные изделия, пицца и сыры.



40000 бутылок в год.

КАМΠΑЊОЛА РИПАСО ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО ДОК СУПЕРИОРЕ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



80% Корвина Веронезе и Корвиноне Веронезе, 20% Рондинелла.



Мацерация 10 дней, вторичная ферментация на мезге от Амароне, выдержка в бочке 12 месяцев, аффинаж 4 месяца.



Спелая вишня, джем и специи.



Мягкий, ягодный вкус с приятной горчинкой.



Паста, ризотто, мясо, дичь и сыры.



220000 бутылок в год.



ПОДЕРЕ ФРОНТИНО МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО ДОК

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Монтепульчано д'Абруццо.



Выдержка 6 месяцев в нейтральной емкости.



Вишня, слива, перец, кожа.



Сбалансированный, фруктовый, мягкие танины.



Мясо гриль, баранина, пасты и среднеспелые сыры.



КАМПАЊОЛА АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО ДОКГ ВАЛЛАТА ДИ МАРАНО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

10



Виноградник Валлата ди Марано располагается в самом сердце области производства вин Вальполичелла – в долине Вальгатара.



75% Корвина и Корвиноне, 25% Рондинелл.



Заизюмление 70-80 дней, мацерация 30 дней, выдержка 60% вина – 24 месяца (в бочках по 5000 л), 40% – 18 месяцев (в барриках из нового дуба), аффинаж 3 месяца.



Аромат спелой вишни, горького миндаля, ванили, бальзамических нот.



Послевкусие с лёгкой горчинкой, напоминающей вишнёвую косточку.



Мощные мясные блюда, гриль, барбекю и сыры.



100000 бутылок в год.



**КАТЕРИНА ЗАРДИНИ
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ
ДОК**

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



80% Корвина Веронезе и Корвиноне Веронезе, 20% Рондинелла.



Около 20 дней; Прессование подсушенного винограда; Ферментация при контролируемой температуре 25-26°C; мацерация в течение 15-20 дней; выдержка 12 месяцев (большие бочки из славонского дуба); аффинаж: 6 месяцев.



Пряный аромат спелой вишни, горького миндаля и табака.



Плотный насыщенный ягодный вкус с приятным горьким послевкусием миндаля и бальзамико.



Жареное красное мясо на гриле, лазанья, запеченные с сыром баклажаны, ризотто, выдержанные сыры.



**КАТЕРИНА ЗАРДИНИ
АМАРОНЕ РИЗЕРВА
ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО ДОКГ**

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

10



Вино названо в честь прабабушки производителя, у которой было десять детей.



70% Корвина Веронезе и Корвиноне Веронезе, 30% Рондинелла.



Заизюмливание 90-100 дней, мацерация 30 дней, выдержка в баррике 18-24 месяца в новых барриках (французский дуб). Аффинаж: 3 месяца.



Аромат спелой вишни, горького миндаля.



Послевкусие с лёгкой горчинкой, напоминающей вишнёвую косточку.



Блюда из дичи под густым соусом, тушённое с травами мясо, жаренное на вертеле или гриле красное мясо, жаренные цыплята или фаршированная индейка.



15000 бутылок в год.



**КАМПАНОЛА РЕЧОТО
ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО ДОКГ**

 КРАСНОЕ

 СЛАДКОЕ

 14-16°C

 0,75 Л

10



70% Корвина Веронезе и Корвиноне Веронезе, 30% Рондинелла.



Заизюмливание 120 дней, мацерация 30 дней, выдержка 10 месяцев (в бетонных чанах), аффинаж 3 месяца.



Пьянящий пряный букет с интенсивным многослойным ароматом спелой вишни, горького миндаля, ванили, бальзамических нот.



Шелковистая текстура с полным богатым ароматом и очень долгим, приятным послевкусием с лёгкой горчинкой напоминающей вишнёвую косточку.



Горячие мясные блюда, благородные сыры с плесенью, шоколад, десерты.



20000 бутылок в год.



БИСКАРДО ОРОПАССО БЬЯНКО

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



Гарганега, Шардоне.



Ферментация производится в стальных резервуарах при контролируемой температуре; выдерживается на благородном осадке в резервуарах из нержавеющей стали.



Нежный, с цветочными нотками и оттенками цитрусовых и жёлтой мякоти.



Свежий, минеральный, хорошо сбалансированный.



Паста, ризотто, супы, рыба, моллюски, белое мясо и зрелые



БИСКАРДО НЕРОПАССО РОССО

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



Корвина, Каберне Совиньона, Мерло.



Часть винограда частично подсушивают перед мягким прессованием.



Пряный с нотками вишни, черешни и сливового компота.



Бархатистый с мягкими танинами.



К пасте, дичи, красному мясу, свежим и выдержанным сырам.

БИСКАРДО

Винодельня была основана в 1878 году и была одной из первых винодельческих компаний, управляемых торговцами Веронезе. Теренцио Бискардо был одним из первых промоутеров винной коммерческой деятельности. В 1930-1940-х годах компания одной из первых вышла на итальянский рынок, поставляя винные бутылки в рестораны. В то же время компания вышла на рынки Швейцарии, Англии и Германии.

В 1950-х годах компания Biscardo стала одной из самых важных в Венето благодаря упорному труду Луиджи Бискардо и передовым инвестициям в производство вина и процесс розлива.



УВАМ ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



Пино Гриджио.



Нежный, свежий, элегантно-фруктовый.



Мягкий, минеральный, гармоничный.



Идеальное сопровождение к закускам из моллюсков и морепродуктов, сырам.



БИСКАРДО МОРЕНА БЬЯНКА ЛУГАНА

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



Треббьяно ди Лугана.



Интенсивный, с тонкими цветочными и фруктовыми нотками.



Свежий, минеральный и хорошо структурированный.



Ризотто, рыба, моллюски, морепродукты и сыры.



**БИСКАРДО РИПАССО
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО СУПЕРИОРЕ**



КРАСНОЕ



ПОЛУСУХОЕ



16-18°C



0,75 Л

NEW



Корвина Веронезе, Рондинелла, Корвиноне.



Подвяливание: 20 дней. Рипассо: добавление жмыха от Амароне. Выдержка в дубе: 6-12 месяцев.



Ноты вишни, черных ягод, букетом специй и оттенками горького миндаля.



Сухой и бархатистый, с легкой горчинкой, насыщенным и хорошо сбалансированным телом.



Рекомендуется к сложным блюдам, дичи, красному мясу и зрелым сырам.



**БИСКАРДО АМАРОНЕ
ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО**



КРАСНОЕ



ПОЛУСУХОЕ



16-18°C



0,75 Л

NEW



Корвина Веронезе, Рондинелла, Корвиноне.



Подвяливание: 90 дней. Выдержка в дубе: 12 месяцев.



Сложный аромат, сотканный из красных ягод и фруктов.



Бархатистый, слегка горьковатый, напоминает вишню с горький миндалём.



Сочетается с красным мясом и дичью, выдержанными сырами. В Вероне с Амароне делают ризотто ди Амароне.



**БИСКАРДО ДИАМАНТ
АМАРОНЕ ДЕЛЛА
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО БИСКАРДО**



КРАСНОЕ



ПОЛУСУХОЕ



16-18°C



0,75 Л

NEW



Корвина, Рондинелла, Молинара.



Заизюмливание 120 дней; ферментация при низкой температуре 30-50 дней; выдержка сначала в чанах из нержавеющей стали, затем в бочках по 20-50 гектолитров.



Сложный аромат, сотканный из красных ягод и фруктов.



Бархатистый, слегка горьковатый, напоминает вишню с горький миндалём.



Сочетается с красным мясом и дичью, выдержанными сырами. В Вероне с Амароне делают ризотто ди Амароне.

ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ

Эмилия-Романья — один из старейших винодельческих регионов Италии, чья история виноградарства уходит вглубь аж к 7 веку до н.э. Виноградные лозы появились здесь благодаря этрускам и позже возделывались римлянами, использующими Эмилиеву дорогу (Via Aemilia) — давшую название региону — для доставки вина между городами.



БИСКАРДО

Семья Бискардо — вместе с сельским хозяйством Романья — создала этот Санджовезе. Урожай собирают поздней осенью, когда частично подсушенный виноград собирают вручную и кладут в корзины на период увяливания. В конце декабря мацерация происходит очень медленно при низких температурах, и вино выдерживают на осадке до марта.

Enigma получена в результате процесса «100% Appassimento» (метода «100% увяливание»).



ЭНИГМА

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



100% Санджовезе.



Выдерживается несколько месяцев в стальных резервуарах; сбор вручную.



Гармоничный с ароматами красной ягоды и ежевики.



Очень хорошо сбалансированное, с мягкими и сладкими танинами в конце.



Хорошо сочетается с мясом и выдержанными сырами.

ТОСКАНА

Любовь к своему краю тосканцы получили в наследство от древних прародителей — этрусков. Как свойственно язычникам, они поклонялись матери-природе, подарившей им настоящее богатство — уникальные пейзажи в зеленовато-рыжих тонах, засушливое лето и мягкие, несуровые зимы. Они любили свою благодатную землю, а она щедро одаривала своих детей — вино лилось рекой на застольях и празднествах. В древние времена вину приписывались магические свойства: вспомним значение ритуала вкушения вина в обрядах. Регион занимает 5 место из 20 итальянских регионов по площади территории и 4 место по площади виноградников: 86 000 гектаров, из которых под вина категории ДОКГ отводится едва ли не половина площади. Ещё совсем недавно, в послевоенные годы, Тоскана была известна лишь одним своим вином — Кьянти в соломенной оплетке. За 30 лет упорной работы тосканцы сумели удивить весь мир, и за регионом прочно закрепилась слава второй винодельческой столицы мира после Бордо. Сегодня Тоскана — родина всемирно известных классических вин, с которых началась категория ДОКГ (Кьянти Классико, Брунелло, Вино Нобиле), а также вина эпохи так называемой «итальянской революции в виноделии». Обилие сортов и самих вин в Тоскане поражает воображение. Но при всём многообразии очевидно, что все вина региона обладают неповторимым тосканским стилем.



«Поджио су Винчи» дословно «Холм Винчи» (Винчи — город в окрестностях Флоренции, в пригороде которого родился Леонардо да Винчи).

КОЛЛЕКЦИЯ «ПОДЖИО СУ ВИНЧИ»



КЬАНТИ ДОКГ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



85% Санджовезе, 15% Канайоло.

Ферментация 10 дней при температуре 23-25°C.

Аромат чёрных ягод с лёгкими тонами специй.

Сухой с хорошей структурой. Яркое, молодое и хорошо сбалансированное вино.

Блюда итальянской кухни, от антипасты до сыра, основные блюда из мяса.



КЬАНТИ КЛАССИКО ДОКГ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Санджовезе.

Ферментация на мезге 20 дней при температуре 25-28°C. Выдержка: 12-18 месяцев в больших бочках.

Оттенки фиалки, сливы, вишни, смородины, лепестков роз и кожи.

Полнотелое хорошо структурированное с тонами спелых фруктов и бархатистыми танинами.

Блюда из мяса на гриле, фазан фаршированный трюфелями или выдержанные сыры.

Джеджиано расположен в самом сердце сиенских холмов, в зоне Кьянти Классико. Ле Кьянтиджане выбрал эту винодельню для производства вина очень высокого качества. Легенда гласит, что Дионис, бог вина, выбрал холмы вокруг Сиены как идеальное место для посадки виноградных лоз и выращивания винограда Санджовезе. Его сопровождала богиня, которая полюбила это место и подарила рядам свой великолепный образ в виде крыла бабочки.

Черный петух на капсуле – традиционный символ и герб зоны Кьянти Классико – гарантирует оригинальность происхождения винограда, историческую зону и качество.



КЬЯНТИ КЛАССИКО ДЖЕДЖИАНО ПОНТИНЬЯНО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



Санджовезе, небольшой процент Канайоло.



Состав почв: состоит из песчаных, мергелистых известковых субстратов, сланцев и мергеля. Высота над уровнем моря: 700 м.



Мацерация: 15 дней в нержавеющей стали. Выдержка: 12 месяцев в бочках из словенского дуба и в барриках. Аффинаж: 3 месяца.



В мощном аромате легко угадываются ягодные ноты (ежевика, малина), переходящие в ваниль, калёный орех, копчёность и ноты фиалок.



Вино мощное, активное, с хорошим балансом и бархатным вкусом с длительным ягодным послевкусием.



Особенно подходит к блюдам из красного мяса, дичи и зрелым сырам.

КЬЯНТИ ЛОДЖИЯ ДЕЛЬ КОНТЕ



NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



85% Санджовезе, 15% Канайоло.



Мацерация: 10-12 дней в нержавеющей стали. Яблочно-молочное брожение. Выдержка: 3 месяца в бочках.



Интенсивный и сложный аромат с нотами красных ягод и вишни морелло, а также оттенками ванили, гвоздики и дуба.



Вкус насыщенный, бархатистый, гладкий и в целом хорошо сбалансированный.



Является подходящим сопровождением к блюдам с грибами, пасте, дичи, жаркому, мясу на гриле и твердым сыром.

ФАГАЛЕС БОЛГЕРИ РОССО



NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира.



Возраст лоз: не менее 25 лет. Мацерация: 15 дней в стали.



Аромат вишни, малины, специй, ванили, подлеска, кожи.



Полнотелое, структурное, обволакивающее с продолжительным послевкусием.



Особенно подходит к дичи, мясу на гриле и зрелым сырам.

КОЛЛЕКЦИЯ “ВИЛЛА СИЛЬВИЯ”



КЬЯНТИ ДОКГ ТОСКАНА

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,375 Л



90% Санджовезе, 5% Канайоло,
5% Каберне Совиньон.



Насыщенный, с ароматом фиалки,
чёрных ягод и подсушенной вишни.



Гармоничный, фруктовый, с округлыми танинами.



Пицца, лазанья, блюда на основе помидоров, деликатесные колбасы (салями, мортаделла, прошутто).



КЬЯНТИ ДОКГ МАСТРО БРУНО ТОСКАНА

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 1,5 Л



90% Санджовезе, 5% Канайоло,
5% Каберне Совиньон.



Ферментация в контакте с кожей
20 дней при температуре 25-28°C.



Ароматы тёмных и красных ягод
с акцентом дикой вишни и оттенка-
ми пряных трав.



Элегантная текстура и гармоничный
фруктовый вкус с бархатными тани-
нами. Длительное яркое послевку-
сие с тонами пряных трав.



Жареная свинина, блюда с при-
правами из трав или чеснока, крас-
ное мясо, жаренное на вертеле или
гриле, выдержанные сыры.



КЬЯНТИ ДОКГ КОЛЛЕКЦИОНЕ БРУНО ЧИВИДИНИ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



90% Санджовезе, 5% Канайоло, 5% Каберне Совиньон.



Выдержка: 6 месяцев в больших бочках.



Насыщенный, с ароматом фиалки, чёрных ягод и подсушенной вишни.



Гармоничный, фруктовый, с округлыми танинами.



Запечённый кролик, сыровяленая ветчина, сыры, лазанья с чёрными оливками и луком, куропатка, ньокки с куриной печенью, с рикоттой, анчоусы в апельсиново-анисовом соусе.



КЬЯНТИ ДОКГ РИЗЕРВА САЛЬВАДОРИ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



90% Санджовезе, 10% Канайоло и Мерло.



Выдержка в больших бочках 18 месяцев, выдержка в барriques 12 месяцев, аффинаж 12-18 месяцев.



Сбалансированный фруктово-ягодный аромат с нотами специй.



Ягодный вкус с длительным послевкусием.



Красное мясо в густом соусе, жареное на вертеле или на гриле, жаркое из домашней птицы, цыплята в красном винном соусе.

ЧЕЗАРЕ САЛЬВАДОРИ

Чезаре Сальвадори приобрёл свои виноградники в 1930г. в деревне Винчи (родина Леонардо да Винчи). Виноградники расположены в центре зоны Кьянти в окрестностях Флоренции, в одном из самых фешенебельных районов Тосканы для отдыха знати вблизи термального курорта Монтекатини. Семейное дело продолжили сыновья Бруно и Джузеппе. На данный момент во главе стоит третье поколение виноделов. Франческо и Сильвия – творческий тандем брата и сестры расширил хозяйство. Сегодня Франческо – главный энолог и владелец хозяйства Сальвадори, а его младшая сестра Сильвия успешно развивает одноимённое хозяйство Вилла Сильвия.





РОССО ТОСКАНА ИГТ САЛЬВАДОРИ

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л / 1,5 Л



Санджовезе, Канайоло.



Аромат спелых ягод черники и ежевики.



Насыщенный, сбалансированный, с ягодными оттенками, мягкими танинами.



Салями, паштеты, птица, тушёный кролик, паста с томатным соусом, мясо под красным соусом, жареная курица или цыплёнок, жареная говядина с гарниром из овощей и сыры средней степени выдержки.



БАККА РОССА СУПЕРЕТОСКАНА ИГТ САЛЬВАДОРИ

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



40% Санджовезе, 30% Каберне Совиньон, 30% Мерло.



Выдержка в баррике 10-12 месяцев (50% новые бочки), аффинаж 6-8 месяцев.



Ароматы тёмных и красных ягод с акцентом дикой вишни и оттенками пряных трав.



Насыщенный, полнотелый вкус с мягкими танинами и длительным послевкусием.



Перчёный стейк, мясо тушёное с травами, жаркое из утки или гуся, красное мясо, жаренное на вертеле или гриле, тушёная дичь, барбекю, блюда индийской и мексиканской кухни.

КАСТЕЛЛО ДИ БОССИ

Виноградник Кастелло ди Босси находится в коммуне Кастельнуво Берарденга на юге зоны Кьянти Классико. Обнаруженные надписи от I и II века нашей эры указывают, что этот район был местом римского поселения. Вероятно, и название городку дали тоже римляне («bossi» дословно с итальянского «самшит»). Первое достоверное свидетельство о районе Босси датируется 9 веком, когда там обосновалась семья деи Берарденги. Они были владельцами земель, но вскоре пожертвовали большую часть церкви. Несмотря на то, что семья удалилась от дел, территория вокруг нынешнего замка оставались в их собственности до конца жизни. Именно они были первыми, кто разбил здесь виноградники, оливковые сады и пшеничные поля. В 1099 году здесь завершилась постройка первой башни замка, что свидетельствовало о стратегическом расположении района. В 1450 году первоначальная структура была расширена до 4 крепостных стен, которые посетители могут увидеть сегодня. Поместье простирается на 510 га, 124 из которых заняты виноградниками. Санджовезе здесь имеет тенденцию быть более плотным и структурированным, чем в остальной части зоны Кьянти Классико (благодаря мягкому климату). Кроме главного сорта здесь растут Каберне и Мерло, которые были посажены около 40 лет назад, и, вероятно, являются одними из старейших лоз этого сорта, посаженных в Кьянти Классико.

«Invetro» в переводе с итальянского означает «в бокале/стакане». Это первое вино производителя со стеклянной пробкой. И эта ситуация вдохновила назвать вино именно так.



ИНВЕТРО

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Санджовезе, Мерло, Каберне Совиньон.



Аффинаж: 3 месяца.



Сложный аромат сочетает ноты сочных ягод: красной смородины, ежевики, вишни, пряные нюансы перца и ноты фиалки на финише.



Полнотелое вино с бархатными танинами и сочным, длительным послевкусием черных фруктов.



Рагу из кабана или дикого кролика, тушеная говядина, твердые сыры, паста с мясным или томатным соусом.



120 000 бутылок в год.



ПИНО НЕРО

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л

NEW



Пино Неро.



Мacerация: 15 дней. Выдержка в баррике: 12 месяцев (10% новые бочки).



Утонченный аромат с нотами свежей малины, ежевики, клюквы, красной вишни и цветочными оттенками.



Сбалансированный, шелковистый вкус демонстрирует мягкие, бархатистые танины и живую кислотность. Продолжительное послевкусие.



Рекомендуется подавать к мясным деликатесам, основным блюдам из дичи и домашней птицы, например, утиным ножкам конфи, ризотто с грибами и трюфелем, а также полутвердым сырам типа Comt.



ПЕРЧЕККО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Пти Вердо.



Выдержка 24 месяца во французском бочке, аффинаж 12 месяцев.



Ноты черных ягод, пряной клубники, немного лакрицы, табака и оттенки сухой сливы.



Плотный и фруктовый вкус с длительным послевкусием.



Мясные равиоли, блюда из свинины и красное мясо со сложными соусами.



6 000 бутылок в год.



ТАЛАМО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пти Вердо.



Выдержка 6 месяцев в бочке. Аффинаж 12 месяцев.



Ноты сливы и черники, с оттенками шалфея, гвоздики и древесных нот.



Фруктовое и элегантное, с отличной танинной структурой и прекрасным балансом.



Мясо на гриле, рагу с говядиной, паштеты, зрелые сыры, дичь, фаршированная птица.



6 000 бутылок в год.



КАСТЕЛЛО ДИ БОССИ КЪЯНТИ КЛАССИКО ДОКГ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

★ 10



Санджовезе.



Мацерация 7 дней, выдержка в баррике 12 месяцев, аффинаж 2 месяца.



В мощном аромате легко угадываются ягодные ноты (ежевика, малина) переходящие в кожу, ваниль, калёный орех, копчёность (дымок).



Вино мощное, активное, с хорошим балансом и бархатным вкусом с длительным ягодным (до чернослива) послевкусием.



Великолепно в сочетании с дичью и красным мясом. Подаётся к овощам, приготовленным на гриле, и зрелым сырам.



600000 бутылок в год.



КАСТЕЛЛО ДИ БОССИ БЕРАРДО КЪЯНТИ КЛАССИКО РИЗЕРВА ДОКГ

10

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 / 1,5 / 3 Л

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ ИЛИ
ОТКРЫТЬ ЗАРАНЕЕ



Санджовезе. Возраст лоз 27 лет.



Мацерация 18 дней, выдержка в баррике 18 месяцев, аффинаж 6 месяцев.



Чёрные ягоды (черешня, спелая черника, ежевика) и красные фрукты. Дикие и лекарственные травы, перечные и ароматические специи с вкусовыми оттенками шоколада и лакрицы, ваниль с переходом в специи, табак.



Массивный, мощный, обволакивающий по мере развития вина в бокале, бархатно-ягодный после полного «раскрытия». Длительное послевкусие, от ягодного до кофейного.



Мясные блюда, дичь, пикантные острые сыры.



50000 бутылок в год.



ЖИРОЛАМО СУПЕРТОСКАНА ИГТ

★ 10



КРАСНОЕ



СУХОЕ



16-18°C



0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 12 Л



«Национальное Мерло Италии» — статус, неоднократно, присвоенный Жироламо в рамках дегустационного конкурса на ВинИтали.



Мерло. Возраст лоз 35 лет.



Мацерация 18 дней, выдержка в баррике 24 месяца, аффинаж 12 месяцев.



Ягоды, сухофрукты (чернослив, груша), сладкая ваниль, каленый орех, сигарные ноты, переходящие в кофе и горький шоколад.



Мягкий, обволакивающий, с приятной теплотой, бархатными танинами и великолепным балансом. Длительное, ягодно-кофейное послевкусие.



Перечный стейк, тушёное с травами мясо, жаркое из утки или гуся, жаренное на вертеле или на гриле красное мясо, тушёная дичь, барбекю, блюда индийской и мексиканской кухни.



20000 бутылок в год.



КОРБАЙА СУПЕРТОСКАНА ИГТ

★ 10



КРАСНОЕ



СУХОЕ



16-18°C



0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 12 Л



Вино, созданное в 1985 г., входит в число первых 15 вин категории СуперТоскана (Сассикайя, Орнелайя, Тиньянелло, Вигорелло и т.д.).



70% Санджовезе, 30% Каберне Совиньон. Возраст лоз 35 лет.



Мацерация 18 дней, выдержка в баррике 24 месяца, аффинаж 12 месяцев.



Яркий, фруктовый (спелая черника, чёрная смородина, ежевика), ноты кожи, табака, кофе, шоколада.



Мягкий сбалансированный, с мощными танинами, лёгкой минеральностью и длительным ягодным послевкусием с ванильно-кофейным оттенком.



Деликатесные мясные закуска, сыры, мясные блюда.



20000 бутылок в год.

РЕНИЕРИ

Виноградники Рениери раскинулись в южной части Монтальчино, напротив горы Амиата (1734 м), на высоте 400 м над уровнем моря, и занимают площадь в 28 га. Пять столетних дубов, и по сей день растущих на винограднике, заняли достойное место на винной этикетке. Уважение к традициям соседствует в этом хозяйстве с самыми смелыми идеями. Владелец Марко Баччи не только выращивает международные сорта винограда, но и пытается повторить опыт по изготовлению великих вин Бордо на земле солнечной Тосканы. Результат превзошел все ожидания: вина так и называют «Ре» (король) и «Реджина» (королева). Великолепное качество в полной мере соответствует венценосным титулам.



РЕНИЕРИ РОССО ДИ МОНТАЛЬЧИНО ДОК



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ



Санджовезе Гроссо.



Мацерация 10 дней. Выдержка в баррике 18 месяцев, аффинаж 6 месяцев.



В аромате преобладают ягодные тона (ежевика, малина, спелая вишня), ваниль, слабый дымок и тонкий фиалковый нюанс.



Вино мощное, сильное, агрессивное, с хорошим балансом и сильными структурными танинами.



Восточная острая кухня, острые мясные закуски и мощные мясные блюда.



70000 бутылок в год.

РЕНИЕРИ БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО ДОКГ



10

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 / 1,5 / 3 Л

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ



Санджовезе Гроссо.



Мацерация 32 дня, выдержка в баррике 24 месяца, выдержка в тонно (3000 л) 24 месяца, аффинаж 12 месяцев.



Насыщенный аромат красных и черных ягод с нотами душистого перца.



Гладкие танины и ноты спелых ягод, которые являются основными во вкусе.



Блюда из дичи под густым соусом, мясо, тушеное с травами, красное мясо, жаренное на вертеле или гриле, выдержанные сыры, шоколадные десерты.



30000 бутылок в год.

РЕНИЕРИ БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО РИЗЕРВА ДОКГ



10

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 / 1,5 / 3 Л

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ



Санджовезе Гроссо.



Мацерация 32 дня, выдержка: 24 месяца в 500 л баррике, затем 24 месяца в 30 л бочке, аффинаж 12 месяцев.



С тонами темных слив, вишни и пряностей.



Стройный, фруктовый, долгий, с еле заметной горчинкой. Очень комплексный, но хорошо сбалансированный.



Мясные блюда или дичь, выдержанные ароматные сыры, шоколадные десерты.



6000 бутылок в год.

Виноградик Терре ди Таламо (буквально «земля Таламо») расположен в южной части Гроссето-Маремма на холмистой местности, которая обращена к Средиземному морю. Это одна из самых тёплых областей Тосканы, производящая ароматные и насыщенные вина. Панорама на порт Таламоне, открывающаяся с холмов, изображена на этикетках производимых вин.

РЕ ДИ РЕНИЕРИ МОНТАЛЬЧИНО ИГТ



10

КРАСНОЕ

СУХОЕ

16-18°C

0,75 / 1,5 / 3 Л

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ ИЛИ
ОТКРЫТЬ ЗАРАНЕЕ



Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пти Вердо.



Мацерация 14-16 дней, выдержка в баррике 11-14 месяцев, аффинаж 8-12 месяцев.



Плотное, мощное активное вино с ягодной структурой – сухая вишня, черника, ваниль, длительное ягодное послевкусие.



Плотное мощное активное вино с ягодной структурой – сухая вишня, плотная черника с кислинкой, ваниль. Длительное ягодное послевкусие.



Мясо, дичь, гриль, пикантные сыры (выдержанные или с остринкой).



12000 бутылок в год.

РЕДЖИНА ДИ РЕНИЕРИ МОНТАЛЬЧИНО ИГТ СУПЕРТОСКАНА



10

КРАСНОЕ

СУХОЕ

16-18°C

0,75 / 1,5 / 3 Л

НЕОБХОДИМО
ДЕКАНТИРОВАТЬ



Сира.



Мацерация 21 день, выдержка в баррике 18 месяцев, аффинаж 2 месяца.



Насыщенный аромат зрелых фруктов и специй.



Превосходное развитие вкуса, сбалансированные танины, длительное послевкусие.



Мясо, дичь, гриль, пикантные сыры (выдержанные или с остринкой).



15000 бутылок в год.

ТЕРРЕ ДИ ТАЛАМО ВЕНТО ВЕРМЕНТИНО ДИ МАРЕММА ИГТ



10

БЕЛОЕ

СУХОЕ

10-12°C

0,75 Л



Верментино.



Аффинаж 3 месяца.



Ноты сладких citrusовых (красный спелый грейпфрут) переплетаются с южными фруктами (персик, абрикос, инжир) и кислотной остринкой (лайм).



Свежий яркий вкус, с лёгкой пикантной горчинкой и длительным citrusово-сладким послевкусием.



Различные пасты, белое мясо, солёные басы, пицца, сыры.



20000 бутылок в год.



ТЕРРЕ ДИ ТАЛАМО ПЬАНО
ПЬАНО МАРЕММА ДИ
ТОСКАНА ИГТ



10 

 РОЗОВОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



50% Санджовезе, 50% Каберне Совиньон.



Аффинаж 1 месяц.



Душистый перец, красные и чёрные ягоды (вишня, брусника, смородина).



Сбалансированный, освежающий вкус с минеральными нотами и нотами специй.



Закуски, морепродукты, копчёности, мясные деликатесы, рыбные блюда, белое мясо, птица, мягкие сыры.

ТЕРРЕ ДИ ТАЛАМО
ТЕМПО МОРЕЛЛИНО ДИ
СКАНСАНО ДОКГ



10

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Санджовезе.



Мацерация 10 дней. Аффинаж 3 месяца.



Чёрные ягоды (ежевика, слива), перец, кожа, фиалка.



Хорошо структурированное, гармоничное, сбалансированное вино с ягодными нотами.



Перчёный стейк, мясо тушёное с травами, красное мясо, жаренное на вертеле или на гриле, тушёная дичь, барбекю, блюда индийской и мексиканской кухни.



30000 бутылок в год.

ТЕРРЕ ДИ ТАЛАМО ТЕМПО
РИЗЕРВА МОРЕЛЛИНО ДИ
СКАНСАНО ДОКГ



★ 10

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Санджовезе



Мацерация 18 дней, выдержка в бочке 6 месяцев, аффинаж 12 месяцев.



Сушеная вишня, сливовый джем, кедр, перец.



Плотное, глубокое с хорошо созревшими танинами и пряным послевкусием.



Жареное мясо, рагу и блюда с трюфелями, выдержанные сыры, шоколад.



30000 бутылок в год.



АНФОРТИ СУПЕРТОСКАНА



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



85% Мерло, 15% Санджовезе.
Возраст лоз 25 лет.



Мацерация 15-20 дней, выдержка
в баррике 8-10 месяцев.



Аромат вишни, малины, красной
смородины, ванили, подлеска, кожи.



Полнотелое, структурное, обво-
лакивающее с продолжительным
послевкусием.



Деликатесные мясные закуски, вы-
держанные сыры, мощные мясные
блюда.

СЕНАРИО СУПЕРТОСКАНА



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л / 1,5 Л



Каберне Совиньон. Возраст лоз 25 лет.



Мацерация 15-20 дней, выдержка
в баррике 12-14 месяцев.



Аромат вишни, розмарин, тимьян,
подлесок, чёрный перец, ваниль.



Полнотелое, гармоничное и соч-
ное вино, с великолепно очерчен-
ной структурой.



Блюда из красного мяса и дичи, вы-
держанные сыры, тёмный шоколад.

ПУЛИЯ

Пулия (или Апулия) занимает восточную оконечность итальянского полуострова, простираясь вдоль Адриатического побережья к «каблуку» итальянского «сапога». Вина здесь — настоящее воплощение юга в бокале: сочные, яркие, полнотелые. На высокое качество вин влияет минеральная почва, морской воздух, разница дневных и ночных температур. Благодаря этим условиям и разнообразию местного винограда, вина из Апулии всегда интересно пробовать.



КАЗАТО ДИ МЕЛЬЦИ СОЛЕПАССО РОССО ПАССИТО

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



Примитиво, Негроамаро, Мальвазия Нера.



Вино изготовлено из 100% сухого винограда; Собирают вручную в небольшие ящики, которые затем оставляют сушиться в сухих и проветриваемых помещениях; после прессования - ферментация в стальных резервуарах при контролируемой температуре и длительнейший период выдержки в резервуарах из нержавеющей стали.



Ноты вишни, сливы, шелковицы и специй.



Тёплый, полный и гармоничный, с мягкими и элегантными танинами и приятной кислотностью.



Красное мясо, дичь и пряные сыры.



КАЗАТО ДИ МЕЛЬЦИ ПРИМИТИВО САЛЕНТО

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



Примитиво.



Виноград собирают рано, в первые дни сентября; деликатное прессование; мацерация происходила в стальных резервуарах.



Ноты сливы, ежевики, перца, кардамона.



Мощный, долгий, гармоничный и сложный.



Идеально сочетается с пикантными блюдами на основе красного мяса, благородной дичи, а также с выдержанными сырами.



Шардоне.



Сбор винограда вручную. Мягкое прес-сование. Выдержка на осадке: 2-3 месяца.



Аромат с нотками тропических фруктов, яблок, белых фруктов и меда.



Интенсивный, мягкий и гармоничный вкус, сбалансированный приятной кислоткой.



В качестве аперитива, с салатами и рыбными блюдами, с молодыми сырами и ризотто.



Негроамаро.



Виноград собран вручную в провинции Бриндизи, Лечче и Таранто; виноград собирают в сентябре, мягкое прессование; мацерация около 10-15 дней.



Насыщенный аромат красных ягод.



Обволакивающий, мягкий вкус с приятными танинами. Нотки лакрицы и корицы в финале.



Прекрасно сочетается с тушеным мясом, пастой, дичью и выдержанными сырами.



Санджовезе 80%, Примитиво 20%.



Ферментация 10 дней в нержавеющей стали при температуре 22°C; Яблочно-молочное брожение («малолактика» = «кислотопонижение»). Ежедневный делестаж. Выдержка: 5 месяцев в стали. Аффинаж: 1 месяц.



Сложный букет с нотами фиалки и спелых красных фруктов.



Вкус округлый, тонкий, с гармоничным вкусом, хорошо сбалансированной кислотностью и хорошей структурой.



Блюда индийской или мексиканской кухни, красное мясо, дичь, сыры средней выдержки.

СИЦИЛИЯ

Сицилия – регион с богатой историей производства вина, которая началась еще четыре тысячи лет назад. Влажный, жаркий климат острова, почвы вулканического происхождения, освежающие ветры, дующие в период сбора урожая со стороны Средиземного моря – все это стало предпосылками для возникновения виноделия на Сицилии. Причем преимущественно из местных белых сортов винограда, которым даже в таком экстремальном климате удается сохранить хорошую кислотность при ярком, запоминающемся аромате.



КОЛЛЕКЦИЯ «КАТАЛЬДО»

СОВИНЬОН СИЦИЛИЯ ИГТ



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



- Совиньон.
- Свежий аромат с минеральными нотами.
- Минеральный вкус с хорошей кислотностью.
- Закуски, салаты с морепродуктами, паста.

СИРА & КАБЕРНЕ СОВИНЬОН ТЕРРЕ СИЦИЛИАНЕ ИГТ



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



- Сира-Каберне.
- Изящный букет, яркие специи, острые нотки перца, гвоздика и спелые плоды фигового дерева.
- Сухое вино богато сладостью, мягкое и длительное послевкусие.
- Рекомендуется подавать к пастам с мясными соусами, мясу вареному или жаренному на гриле, дичи или твердым, выдержанным сыром.



НЕРО Д'АВОЛА ДОК



КРАСНОЕ



СУХОЕ



14-16°C



0,75 Л



Неро д'Авола.

Богатый аромат с тонами специй, зелёного перца и нотками табака и ванили.

Сухое вино, округлое, густое, изобильное во рту.

Рекомендуется подавать к красному мясу, дичи, пряным блюдам и сырам.



НЕРО Д'АВОЛА ТЕРРЕ СИЧИЛИАНЕ ДОК



КРАСНОЕ



СУХОЕ



14-16°C



0,75 Л



Неро д'Авола.

Богатый, пряный аромат с оттенками перца и специй.

Во вкусе сплетаются тоны сливы, табачного листа и ванили.

Рекомендуется подавать к красному мясу, дичи, пряным блюдам и сырам.



ЭТНА

Лозу сюда завезли в VIII в. до н. э. греки. Но современному виноделию на Этне всего 20 лет. Этна — сегодня один из самых актуальных трендов винного мира. Вулкан Этна самый высокий действующий вулкан Европы, его высота 3300 метров над уровнем моря. Разновидностей вулканических пород более 40. Каждый поток лавы, проходивший в разные исторические периоды, определяет тот или иной состав ландшафта: это отпечаток, который делает вино с микротерритории (контрады) уникальным. Поэтому здесь нет больших виноградников — только мозаика мелких участков, разбросанные по террасам на разных высотах. Здесь здоровый климат, нет филлоксеры, шикарный дренаж, оздоравливающий лозу на склонах ветер, практически нет грибковых напастей. На многих участках сохранились старые лозы, которым более ста лет. Где еще найти такие райские условия!



ТЕРРЕ ДАРРИГО ЭТНА БЬЯНКО

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л

NEW



Карриканте.



Сбор урожая вручную, мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали, выдержка на осадке 7 месяцев (10% - дубовые бочки, 90% - сталь).



Свежий аромат, сотканный из нот персика, яблока, лимона и ароматных трав.



Сбалансированный вкус с фруктово-минеральными оттенками и тонкой кислоткой.



В качестве аперитива, хорошо гармонирует с белым мясом и жареной на гриле рыбой.



ТЕРРЕ ДАРРИГО ЭТНА РОССО

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л

NEW



Нерелло Маскалезе.



Сбор урожая вручную, ферментация и мацерация в нержавеющей стали в течение 3 недель, выдержка 12 месяцев только в нержавеющей стали.



Гармоничный, сложный аромат раскрывается оттенками красных и черных ягод, цветов и легких оттенков специй.



Фруктовый вкус с вулканическим характером, пепельно-дымными оттенками и свежим кислотным послевкусием.



Прекрасно сочетается с красным мясом (тушеным, приготовленным на гриле), дичью, пастой с мясным соусом.



ТЕРРЕ ДАРРИГО ЭТНА РОЗАТО

-  РОЗОВОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л

NEW



Нерелло Маскалезе.



Сбор урожая вручную в ящике по 15 кг, в конце сентября. Ферментация и мацерация в нержавеющей стали в течение 5 часов при пониженных температурах.



Элегантный аромат с оттенками розового грейпфрута, земляники, красной смородины, персиков и оттенками пемзы.



Свежий вкус цитрусовых, красных ягод, розового перца, с пепельно-дымными оттенками и свежим кислотным послевкусием.



Рекомендуется подавать как аперитив, либо к легким рыбным закускам, сашими, крудо из тунца, супу из мидий, пасте алла норма.

БАЛЬО ДЖИБЕЛЛИНА

Семья Бискардо производит вино уже более 150 лет, и в настоящее время руководят братья Маурицио и Мартино Бискардо. Baglio Gibellina расположен в живописной части Сицилии, где виноградники окружены холмами Салеми и Санта-Нинфа. Старые лозы растут на высоте 300-600 м над уровнем моря на смеси глинистых и вулканических почв с ограниченной урожайностью. Это позволяет производить выдающиеся вина с невероятным потенциалом.



У ПАСЬЕНТО СИЦИЛИЯ ДОК

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 8-10°C

 0,75 Л

NEW



Грилло, Катарратто, Зибббо, Шардоне, Вионье.



Выдерживается несколько месяцев в стальных резервуарах, ограниченная урожайность с гектара, сбор вручную.



Цветочно-фруктовый, особенно напоминающий цитрусовые и персик.



Интенсивный, обволакивающий, элегантный.



Подходит к сырам, рагу, тушеному красному мясу.





У ПАССИМЬЕНТО ДЗИБИББО ТЕРРЕ СИЧИЛИАНЕ



 БЕЛОЕ

 СЛАДКОЕ

 8-10°C

 0,75 Л

NEW



Дзибиббо.



Виноград собирают в первой декаде октября, виноград подвергается естественному процессу сушки на лозе; сбор урожая вручную.



Засахаренные цитрусовые, мёд.



Медовый, обволакивающий с выраженными нотками спелых фруктов..



Фруктовые десерты (включая сухофрукты), паштет, сыры с плесенью или средней выдержки.

У ПАССИМЬЕНТО НЕРО Д'АВОЛА ФРАППАТО



 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



Неро д'Авола и Фраппато



Формирование лозы по системе Гюйо; ограниченная урожайность с гектара; фраппато собирают первым, когда он достиг полной фенольной зрелости, для свежести в сусле; неро д'Авола подвяливают на лозе; выдерживается несколько месяцев в стальных резервуарах.



Интенсивный, с оттенками красных и темных ягод.

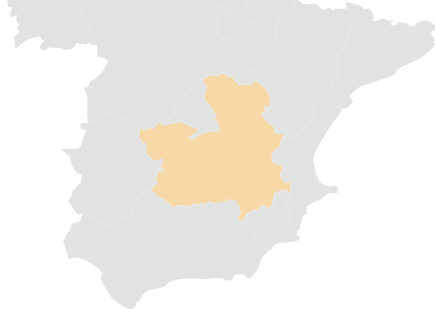


Полный и сбалансированный, с мягкими и элегантными танинами.



Сыры, рагу, тушенное красное мясо.

Совершенно очевидно, что в мире вина всё постоянно меняется и обновляется, но на фоне других винопроизводящих стран именно Испания выделяется изменениями в индустрии виноделия. Величавые горы Испании дики и неприступны, а северные районы слишком открыты и незащищены от ветров. Зато остальная территория отлично подходит для выращивания лоз. Самая большая проблема на юге, востоке и кое-где на севере страны — летняя засуха: такой климат требует более широкой посадки виноградных лоз и низких урожаев. Поэтому несмотря на то, что Испания — самый большой виноградник Западной Европы, Франция и Италия всё ещё делают гораздо больше вина. В испанских винодельнях время не стоит на месте, но хорошие традиции сохраняются: обычай со стороны испанцев выпускать «готовое» вино к употреблению, а не к продаже, заслуживает всяческого уважения, если не сказать больше.



КАСТИЛИЯ ЛА-МАНЧА

Великая испанская равнина Ла-Манча находится на высоте 600 м над уровнем моря, в окружении горных хребтов Испании. Ветряные испанские мельницы, с которыми сражался выходец из этих мест, испанский рыцарь Дон Кихот 400 лет назад, до сих пор украшают местный ландшафт. Местная поговорка гласит, что в Ла-Манче «четыре месяца зима, а восемь — пекло». Мавры называли эту землю «аль Манча» (сухая) из-за континентального, а в некоторых районах резко континентального климата. Иначе регион называют «Новая Кастилия». Сегодня здесь производят половину всего испанского вина. Это самый большой в мире винодельческий регион по площади: 192904 га. Виноград в Ла-Манче начали культивировать ещё со времён римлян, когда арабы завоевали Испанию. А в XVI веке, когда Испания переживала свои золотые времена, вина из Ла-Манчи очень ценили и описывали в своих произведениях Сервантес, Лопе де Вега и Тирсо де Молина. В действительности, в Ла-Манче есть все условия для того, чтобы делать хорошие вина Испании. Известный винный консультант Ричард Смарт назвал испанскую Ла-Манчу «винодельческим раем Испании».

КОЛЛЕКЦИЯ «КОНСИНИЯ»

ШАРДОНЕ ТЬЕРРА КАСТИЛИЯ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Шардоне.



Аромат яблока, персика, фенхеля и тропических фруктов.



Мягкий фруктовый вкус с освежающим послевкусием.



Паста, морепродукты, мягкие сыры.

ВЕРДЕХО-СОВИНЬОН БЛАН



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Вердехо, Совиньон Блан.



Яркий травяной аромат с нотами цитрусов и тропических фруктов (ананас, папайя).



Свежий фруктовый вкус.



Рекомендуется подавать к пастам, морепродуктам, ризотто, овощным салатам.

ГАРНАЧА



 РОЗОВОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



Гарначча.



Насыщенный аромат с нотами красных ягод и фруктов.



Яркий, насыщенный фруктовый вкус.



Рекомендуется подавать к овощным супам, белой рыбе и морепродуктам на гриле, фруктовым салатам.



КОЛЛЕКЦИЯ «КОНСИНИЯ»

МЕРЛО



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,75 Л



Мерло.



Аромат соткан из нот сливы и вишни.



Богатый вкус с мягкими танинами и долгим послевкусием.



Рекомендуется подавать к жареному мясу (свинина, ягнятина).

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,75 Л



Каберне Совиньон.



Аромат специй, красных и черных фруктов.



Фруктовый вкус с высоким уровнем танинов и долгим послевкусием.



Рекомендуется подавать к жареному мясу (свинина, ягнятина) или рагу.

ТЕМПРАНИЛЬО-ШИРАЗ



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,75 Л



Темпранильо, Шираз.



Аромат фиалки, красных и черных ягод (слива, шелковица, вишня).



Мягкий вкус с высоким уровнем танинов и долгим ягодным послевкусием.



Рекомендуется подавать к ризотто, блюдам со свининой, бараниной и ягнятиной.

ДО ЛА-МАНЧА

Кастилия Ла-Манча – самый крупный винодельческий регион Испании, качество виноделия которого относительно недавно стало завоевывать известность на международных рынках. В Ла-Манче по-прежнему есть место для экспериментов, и виноделы зачастую стараются создать интересные, новые по стилистике вина, используя различные сорта винограда и технологические приемы.



КОЛЛЕКЦИЯ «САН ХУАН»

В ночь с 23 на 24 июня вся Испания празднует праздник Сан Хуан (аналог нашего Ивана Купалы), который ведет свою историю со времён язычества. Одна из причин его популярности – это совпадение праздника с днем солнцестояния. Ночь Святого Хуана – самая короткая в году, поэтому этот праздник символизирует победу света над тьмой, болезнями и неудачами. В эту ночь по всему побережью испанцы разжигают костры (часто таким образом избавляясь от старой мебели) и пускают фейерверки. Считается, что в пламени костров сгорает всё плохое, что накопилось за год, а прыжки через костер способствуют избавлению от болезней. Кроме того, принято купаться в море (вода в эти дни уже тёплая, и именно в этот день принято открывать купальный сезон – купаться до Сан-Хуана считается грехом) и собирать различные травы, обладающие в эту ночь целебными свойствами и способностью изгонять злых духов.

БЛАНКО ДО ЛА-МАНЧА



БЕЛОЕ



СУХОЕ



10-12°C



0,75 Л



Шардоне, Вердехо, Виура.



Ферментация при низкой температуре.



Аромат трав, яблок, персиков и тропических фруктов.



Элегантный стойкий вкус.



Аперитив, паста со сливочным или сырным соусом, рыба на гриле, морепродукты, мягкие сыры.

ТИНТО ДО ЛА-МАНЧА



КРАСНОЕ



СУХОЕ



14-16°C



0,75 Л



Мерло, Сира, Темпранильо.



Аромат красных ягод.



Тёплый сбалансированный вкус с долгим послевкусием.



Мясо, сыры средней выдержки, паста



КОЛЛЕКЦИЯ «ПАТОН КЛЕМЕНТЕ»

История наименования: линейка Патон-Клементе была создана в 2017 году и названа в честь одного из президентов винного кооператива Хесус дель Пердон, которого звали Антонио Патон Клементе. В перспективе есть идея продолжать создавать вина, посвященные наиболее выдающимся членам кооператива, стоящим у его истоков. Во времена правления Антонио Патона Клементе, например, произошло слияние с двумя другими маленькими кооперативами этой зоны: кооператив Эль Порвенир и кооператив Националь дель Кампо. С этого момента начали внедрять стратегию для вступления на рынок США с новой гаммой молодых сортовых вин с более фруктовыми свойствами. История хозяйства: Компания Бодегас Юнтеро основана в 1954 году как кооператив 102 виноделов в области Ла-Манча. Уже к 1955 году объем производства составил 1 миллион литров вина в год. Компания развивалась крайне стремительно, так уже к 1960-му объем достиг 2,1 млн литров, а к 1970-му – 10-ти млн. Классификацию ДО Ла-Манча компания получила в 1977 году, к этому времени производственные мощности позволяли разливать 4000 бут./час. Наданный момент компания Бодегас Юнтеро владеет огромными виноградниками, туристическим комплексом, а также современным производством с 67-ю новейшими бродительными чанами и общим объемом производства 31 млн литров вина в год.

ПАТОН КЛЕМЕНТЕ БЛАНКО



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

ПАТОН КЛЕМЕНТЕ ТИНТО



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



**ПАТОН КЛЕМЕНТЕ
КРИАНСА**



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л

**ПАТОН КЛЕМЕНТЕ
РЕСЕРВА**



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



«THE GUV`NOR» — ХОЗЯИН, БОСС МАФИИ, НАЧАЛЬНИК, ШЕФ



THE GUV`NOR

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 6-8°C

 0,75 Л



50% Виура, 50% Шардоне.



Часть вина из Шардоне выдерживается в новых бочках из американского и французского дуба. После второй ферментации в стальных емкостях, вино выдерживается на дрожжах в течение трех месяцев.



Ноты спелых citrusовых и косточковых фруктов, таких как персик и груши, а также легкие нотки поджаренной ванили и бриошей.



Плотный, кремовый, с восхитительным сливочным послевкусием.



Идеально в качестве аперитива или в сочетании с блюдами из мяса птицы, пастой, морепродукты, лосось



THE GUV`NOR

 РОЗОВОЕ

 БРЮТ

 8-10°C

 0,75 Л



Гарнача и Темпранильо.



Ароматы спелой груши, малины, красная смородина, вишня.



Легкий, свежий, ягодный.



В качестве аперитива, а также от салата до чизкейка.



THE GUV'NOR

-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



THE GUV'NOR

-  РОЗОВОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  12-14°C
-  0,75 Л



THE GUV'NOR

-  КРАСНОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 / 1,5 / 3 Л



THE GUV'NOR VIP

-  КРАСНОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 / 1,5 / 3 Л



60% Вердехо, 20% Совиньон Блан, 20% Шардоне.



Ферментация 20-25 дней в нержавеющей стали, выдержка на осадке – 2-3 месяца, выдержка в бочках из французского дуба: 3 месяца с батонажем несколько раз в неделю (только для Шардоне).



Цитрусовые, тропические фрукты.



Плотный, кремовый, насыщенный.



Паста, пазлья, тапасы, белая рыба на гриле, колбасы, сыры.



Темпранильо, Гарнача, Бобаль.



Кратковременная мацерация вместе с кожей.



Красные ягоды, красный грейпфрут.



Фруктовый, с легкой кислотностью и продолжительным послевкусием.



Тапасы, белая рыба на гриле, колбасы, сыры.



80% Темпранильо, 20% Сира.



Мацерация 10-14 дней, выдержка в бочках из американского дуба 4 месяца.



Малина, ежевика, ваниль, сладкие специи.



Сбалансированный, мягкие округлые танины и продолжительное ягодное послевкусие.



К мясным деликатесам, хамону, тушеному мясу с овощами и твердому сыру.



Темпранильо с севера Испании (Риоха, Рибера дель Дуэро, Торо)/



Мацерация: 10-14 дней; Выдержка: 4 месяца в американском дубе.



Фруктовые и пряные ноты: малина, ежевика, ваниль, специи.



Интенсивный и сложный вкус со смешанными оттенками красных и черных фруктов гармонирует с тонкими поджаренными тонами.



Идеально сочетается с тапасами и закусками, вялеными сырами, постным мясом и блюдами из дичи.

КАСТИЛИЯ И ЛЕОН

«Корона Испании и свет всего мира» — так называли город Толедо, древнюю столицу Испании. Это родина знаковых, элитных и самых дорогих испанских вин. Знаменитый сельскохозяйственный район, на карте которого можно найти такие названия, как «Земля хлеба» и «Земля вина». Во втором тысячелетии произошло слияние двух королевств. Такое событие оставило неизгладимый след в культуре народов и виноделии, которое зародилось здесь благодаря римлянам, но получило развитие только в средние века. Старая Кастилия, как иногда называют Кастилию и Леон в Испании, получила свое название (Castilla — замок) благодаря множеству замков, построенных христианами на ее земле). Освободив арабскую границу по реке Дуэро, она отодвинулась к югу, и на освобожденных землях монахи ордена Клуни превратили крепости в монастыри и посадили виноградные лозы, привезённые из Франции.

КОЛЛЕКЦИЯ «АНАЛИВИЯ»



■ СОВИНЬОН БЛАН ДО РУЭДА

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Совиньон Блан.



Ночной сбор. Мацерация 6-8 часов.



Аромат сочных персиков, манго, папайи, сушеных трав и свежескошенной травы.



Свежий, фруктовый, с лёгким послевкусием.



Рыбные блюда, салаты с морепродуктами, козы сыры.



■ ВЕРДЕХО ДО РУЭДА

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Вердехо.



Ночной сбор. Мацерация 6-8 часов.



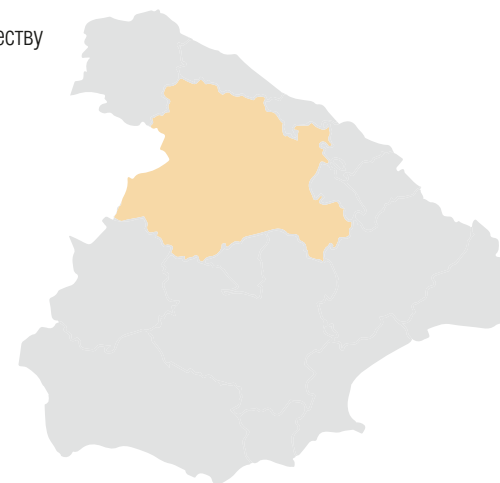
Элегантный аромат цитрусовых и тропических фруктов (мандарин, ананас, грейпфрут), фенхеля и свежескошенной травы.



Сбалансированный, цитрусовый вкус с хорошей кислотностью и свежим послевкусием.



Блюда тайской кухни, суши, приготовленные на пару блюда из рыбы, спаржа.



Название региона означает «берег Дуэро»: здесь протекает одна из двух важнейших рек Испании, стремящаяся далее в Португалию, и оттуда — к Атлантике. Эта область идеально расположена для производства качественных вин, лучшие виноградники здесь располагаются на высоте 750-900 метров, что довольно высоко как для Испании, так и для любого другого места в Европе. Стоит отметить, что местные лозы довольно редко подвергаются нападению каких-либо болезней: тому способствуют хорошо дренируемые почвы и специфические климатические условия.

Пагос дель Рей — дословно означает «Королевское Крю». Такое название виноградника не случайно. Хозяйство основано на бывшем винограднике Olmedillo de Roa, а дедушка владельца холдинга был поставщиком винограда для Вега Сицилия. Это крупнейшее хозяйство в Дуэро было создано в 2002 году при помощи инвестиций крупного винодельческого холдинга Испании, который входит в тройку крупнейших компаний страны — Феликс Солис. Семья Солис владеет двумя виноградниками (70 га) и работает в партнёрстве с 450 виноградарями, охватывая 1400 га. Погреб украшает скульптура греческой богини, которая держит гроздь винограда. Это Ариадна, и она является символом начала весны, когда виноградная лоза пробуждается.

КОЛЛЕКЦИЯ «АЛЬТОС ДЕ ТАМАРОН»



ТЪЕРРА ДЕ КАСТИЛИЯ И ЛЕОН ИГП

-  КРАСНОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



Темпранильо.



Аффинаж 4 месяца.



Насыщенный аромат черных ягод (слива, ежевика) и лакрицы.



Приятный гладкий вкус с длительным послевкусием.



Жаркое из говядины и баранины, холодное мясо, овощи гриль, паста с томатным соусом.



КРИАНСА ДО РИБЕРА ДЕЛЬ ДУЭРО

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Темпранильо. Возраст лоз 20 лет.



t ферментации: 24-26°C; выдержка в дубе: 14 месяцев (новая американская бочка); аффинаж: 9 месяцев.



Богатый аромат черных ягод, какао, табачных листьев и специй.



Мягкий ягодный вкус с длительным послевкусием.



Апеченная свинина, рагу из дичи, твёрдые сыры.



РЕСЕРВА ДО РИБЕРА ДЕЛЬ ДУЭРО

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Темпранильо. Возраст лоз 40 лет.



Выдержка 24 месяца (французская и американская бочка), аффинаж 12 месяцев.



Сложный богатый аромат с ярко выраженной минеральностью.



Мощный щедрый вкус с округлым послевкусием.



Дичь, баранина, твёрдые сыры, шоколад.



ГАЛИСИЯ

Регион Галисия совершенно не похож на остальную Испанию: влажный дождливый регион с пышной растительностью, он имеет куда больше общего с северной Португалией. Здесь находится третье по значимости место паломничества (после Иерусалима и Рима) — Сантьяго-де-Кампостела. По легенде, именно здесь обнаружили ковчег с мощами святого Иакова, который странствовал по морям на протяжении восьми столетий. По дороге к святым мощам постоянно шли пилигримы, которые распространяли весть о прекрасных белых винах Галисии. Галисия — регион рыбаков, поэтому её главный продукт — это элегантные белые вина с интенсивными фруктовыми ароматами и умеренной кислотностью, которые великолепно гармонируют с кухней прибрежных районов (рыба, морепродукты и разнообразные моллюски) и внутренних территорий (огромное разнообразие сыров и блюд из овощей).

ДО РИАС БАЙШАС

Риас Байшас славится белыми винами, одними из лучших не только в Испании, но и в мире. Эксперты отмечают как высокое качество, так и своеобразие этих вин, обусловленное сортовым составом. Некоторые ампелографы полагают, что основной сорт Риас Байшас — Альбариньо — имеет общих предков с великим немецким Рислингом.



ПАГОС ДЕЛЬ РЭЙ

Специализируется на производстве вин высокого качества самых известных наименований: Риоха, Рибера дель Дуэро, Руэда и Торо. Хозяйство создано при помощи инвестиций крупного винодельческого холдинга Испании, который входит в тройку крупнейших компаний страны — Феликс Солис.

ПУЛЬПО АЛЬБАРИНЬО ДО РИАС БАЙШАС



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Альбариньо.



Белые цветы, персик, абрикос, минералы.



Элегантный стойкий вкус с минеральным послевкусием.



Аперитив, морепродукты, рыба, салаты.



НОВИЛУНИО АЛЬБАРИО

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



Альбариньо.



Сбор винограда вручную. Выдержка 5 месяцев на осадке в стальной ёмкости.



Сложный, в нем выделяются ноты спелых фруктов и цитрусов, нюансы зеленого яблока, банана, слив, грейп-фрута и легким цветочным фоном.



Характеризуется мягкостью и сливочностью, сдержанной кислотностью и тонким солоноватым послевкусием.



Лёгкие закуски (моллюски на пару), белая жирная рыба (палтус, дорада), салаты, осьминог на гриле, тушеный хек.



НОВИЛУНИО ТРЕЙШАДУРА

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



90% Трейшадура, 10% Альбариньо



Сбор винограда вручную. Выдержка 5 месяцев на осадке в стальной ёмкости.



Разнообразный и сложный, интенсивный аромат фруктового сада с нотами спелых яблок и груш.



Идеально структурированное вино со средним телом, стремящееся к маслянистости. Наполняет, обволакивает и при этом освежает, имеет длительное и стойкое послевкусие.



Моллюски, пазлья с морепродуктами, блюда из белой рыбы, сыры.





НОВИЛУНИО ГОДЕЛЛО

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



Гodelло.



Сбор винограда вручную. Выдержка 5 месяцев на осадке в стальной ёмкости.



Ярко выраженный фруктовый характер, с нотками цитрусовых и зеленого яблока, сливы, грейпфрута и легкой цветочной основой.



Освежающий, с минеральной кислоткой и высокой интенсивностью во рту.



Моллюски, морепродукты, легкие тапас, салаты.



НОВИЛУНИО МЕНСИЯ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л

NEW



Менсия.



Низкая урожайность. Крутые террасы. Сбор винограда вручную. Ферментирован в нержавеющей стали.



Красная и черная смородина, слива, ежевика, фиалка.



Свежее, сбалансированное, с длинным и сложным фруктовым послевкусием.



Мясные закуски, ростбиф, дичь, сыры.

РИОХА

Как и во многих других уголках Европы, первые массовые посадки винограда на территории Риохи — заслуга римлян. Они же обучали местных жителей искусству виноделия. Римляне вывозили вина Риохи в столицу империи. Мировая известность пришла к винам Риохи в середине XIX в., стимулом к тому послужила эпидемия филлоксеры, охватившая виноградники Франции. Любопытно, что до этого времени большинство производимых здесь вин были белыми. Бордосцы же как раз и доказали, что красные вина Риохи могут быть поистине превосходными.



КАСТИЛЬО ДЕ АЛЬБАИ ДОК ПАГОС ДЕЛЬ РЕЙ



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,187 / 0,75 Л



Виура.



Мацерация 6-8 часов, брожение при строгом контроле температуры.



Белые цветы, апельсин, банан, маракуйя.



Бархатистый вкус с долгим послевкусием.



Рыба и блюда из морепродуктов, овощные салаты, ризотто.

ДОКА РИОХА

Вина Риохи производятся в трех различных регионах: юг страны Басков, Наварра и Ля Риоха. Вино Риохи получило своё название от речки Оха — одного из семи притоков реки Эбро, в долине которой находится сама винодельческая область, отсюда «Ри Оха» («берег реки Оха»). Вина в этом относительно небольшом регионе, расположенном на севере Испании, производились более 2 000 лет. Британцы продолжают называть Риоху «испанским кларетом» или «испанским бургундским», так как долгое время французы ввозили огромное количество Риохи во Францию для поддержки Бордо. Поэтому своим добрым именем Бордо во многом обязано Испании. Сегодня наименование Риоха мгновенно ассоциируется во всём мире с понятием качественного вина, подобно Бордо или Бургундским.





КАСТИЛЬО ДЕ АЛЬБАИ ДОК

-  РОЗОВОЕ
-  СУХОЕ
-  12-14°C
-  0,187 / 0,75 Л



Темпранильо, Гарнача.



Мацерация 3-9 часов, брожение при строгом контроле температуры.



Спелые красные ягоды.



Свежий фруктовый вкус с хорошей структурой.



Идеальный партнер для всех видов рыбы и морепродуктов.



КАСТИЛЬО ДЕ АЛЬБАИ ДОК ПАГОС ДЕЛЬ РЕЙ

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,187 / 0,75 Л



Темпранильо.



Мацерация 10 дней.



Яркий аромат чёрных ягод с пряными нотами гвоздик и ванили.



Приятная кислотность, свойственная сорту Темпранильо, обеспечивает вину свежесть.



Красное мясо, в густом соусе, жаренное на вертеле или гриле, жаркое из домашней птицы, цыпленок в красном винном соусе или приготовленные с чесноком, плотная рыба (лосось, тунец).



КОЛЛЕКЦИЯ «КАСТИЛЬО ДЕ АЛЬБАИ»



КРИАНСА ДОКА РИОХА

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Темпранильо.



Мацерация 10 дней, выдержка 12 месяцев в баррике (новый американский дуб).



Спелые красные ягоды, с нотами специй и дуба.



Мощный вкус, элегантный и сбалансированный.



Мясо, утка, дичь, выдержанные сыры.



РЕСЕРВА ДОКА РИОХА

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Темпранильо.



Выдержка 18 месяцев в баррике (новый американский дуб), мацерация 8 дней, аффинаж 18 месяцев.



Сушёные красные ягоды, какао и ноты дуба.



Округлое, с отличным балансом, с долгим послевкусием.



Блюда из дичи под густым соусом, мясо, тушёное с травами, жаренное на вертеле или гриле, выдержанные сыры.



ГРАН РЕСЕРВА РИОХА ДОКА

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Производится только в те года, когда урожай признается исключительно удачным. Вино выдерживают в американских дубовых бочках в течение 24 месяцев, а затем еще 36 месяцев – в бутылках.



Темпранильо.



Красные фрукты, ваниль, корица, фенхель, солодка, сигарная коробка и кожа.



Вишня, чернослив, лакрица, тёмный шоколад, бальзамик.



Пряные мясные блюда, рагу, дичь, выдержанные сыры.



КАТАЛОНИЯ

Виноделием в Каталонии начали заниматься еще древние греки, в эпоху римлян это уже была развитая отрасль, но Рим запретил ввоз вин из Каталонии, давая возможность своим производителям реализовывать собственную продукцию. Здесь живет чуть менее четверти всего населения Испании, значительная часть каталонцев «обитает» ещё и во Франции, на территории Руссильона, что и объясняет гордость каталонцев своей культурной близостью к ближайшему французскому соседу.

ВИНИКОЛА ДЕЛЬ ПРИОРАТ

Кооператив Виникола дель Приорат был организован в 1990 году и объединил между собой производителей различных районов Приората: Граталопс, Лоар, Виела Альта и Виела ла Байша. Целью кооператива является помощь хозяйствам в производстве вин. Сегодня порядка 75% производителей Приората входят в состав Виникола дель Приорат. Вина под собственным названием Оникс производятся с лучших виноградников и являются визитной карточкой кооператива. Вина Оникс отличаются постоянством качества и присутствием в винных рейтингах.

КЛАССИК ПРИОРАТ ДОК



NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Макабео 60%, Гарнача Бланка 35%, Педро Хименес 5%.



Яркий фруктовый аромат (персики, тропические фрукты) с тонким медовым оттенком.



Удивительно свежий, приятный и энергичный вкус под величественным общим впечатлением пряностей и сдобы.



Жареный или запеченный лосось или тунец, жаркое из цыпленка, индейки, фазана или кролика, паста со сливочным соусом, морепро-

КОЛЛЕКЦИЯ «ОНИКС»



КЛАССИК ТИНТО ДОК ПРИОРАТ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



50% Самсо (Кариньян), 50% Гарнача.



Мацерация 20 дней, выдержка в стальных чанах 12 месяцев.



Яркий устойчивый аромат (пирог с вишней, клюква).



Богатый вкус, устойчивые танины, хорошая кислотность.



Блюда из дичи под густым соусом, красное мясо, тушеное с травами, красная рыба на гриле, жареные цыплята, фаршированная индейка.



65300 бутылок в год.

ДОК ПРИОРАТ

Найти Приорат на карте довольно сложно, площадь его виноградников 1 725 га (всего 74 винодельческих хозяйства), но это ни коим образом не уменьшает значимость региона. Это единственный регион, кроме Риохи, удостоенный высшей испанской винной категории ДОК. Лучшие вина становятся культовыми и приобретают многочисленных поклонников, а цены воспаряют до небес. Римляне основали здесь в I веке до н.э. поселение Тарраконес (ныне Таррагона), оно стало столицей одноименной провинции, славившейся своими винами на всей территории громадной Римской Империи. Эти вина были столь хороши, что император Домициан предписывал выкорчевать все виноградники, поскольку те находились за пределами Италии. В XII веке на месте, где пастух увидел ангелов, поднимающихся по невидимой лестнице в небеса, был построен картезианский монастырь (приорат). Монахи возделывали виноградники на склонах горы Scala Dei («Лестница к Богу»). Наряду со своими мощными, тёплыми и очень крепкими красными винами Приорат так же известен своеобразными пряными белыми винами, во вкусе которых отчетливо чувствуется вулканическое происхождение почв, за что виноградники Приората называют кладовой минералов.

КОЛЛЕКЦИЯ «ОНИКС»

■ ФУСИО ДОК ПРИОРАТ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Самсо (Кариньян), Гарнача, Сира. Возраст лоз 35-50 лет



Сира и Кариньян в дубовых бочках в течение 4 месяцев (французский дуб).



Интенсивный аромат с нотами спелых фруктов, оттенками бальзамика, пряностей и минералов.



Гармоничный, с хорошей структурой, долгим и свежим послевкусием с оттенками персика и красных фруктов.



Прекрасное сопровождение для жареного мяса, блюд из мяса птицы, в особенности утки, жареных грибов, сыров.



6700 бутылок в год.

■ ЭВОЛЮСИО ДОК ПРИОРАТ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



70% Самсо (Кариньян), 30% Гарнача. Возраст лоз 70 лет.



Выдержка в баррике 12 месяцев (французский дуб).



Аромат красных фруктов в сочетании с дикими и лекарственными травами, перечные и ароматические специи с вкусовыми оттенками шоколада и лакрицы.



Яркая кислотность и танинность, которые выражаются в послевкусии компотно-красными и чёрными ягодами с оттенками лаврового листа и перца.



Блюда из дичи под густым соусом, тушённое с травами мясо, жаренное на вертеле или гриле красное мясо, выдержанные сыры.



4200 бутылок в год.



В Чили имеется 5 больших винодельческих регионов. Все 5 зон делятся в свою очередь на апелласьоны, каждый из которых имеет собственные характеристики. Сегодня двумя самыми яркими апелласьонами, выделяющимися на фоне всего винодельческого разнообразия Чили, являются Долина Касабланки (регион Аконкагуа) и Долина Майпо (Центральный регион). Успешность вин данных областей связана с их географией: оба виноградника расположены вблизи побережья Тихого океана, что дает возможность создавать уникальные вина. Регион Аконкагуа, шириной всего 3-4 км, считается самым северным чилийским регионом, позволяющим в местных, весьма экстремальных условиях, производить высококласные вина. Центральный регион — сердце чилийской винной индустрии. Он представляет собой протянувшееся с востока на запад огромное количество маленьких долин с разнообразными климатическими условиями, что связано с влиянием океана, гор и рек, которые дают названия апелласьонам.



КОЛЛЕКЦИЯ «КАСА ВИСТА»

СОВИНЬОН БЛАН



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



ШАРДОНЕ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,75 Л



МЕРЛО



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,75 Л



КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

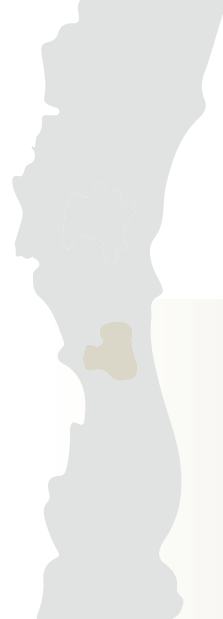


 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,75 Л



ДОЛИНА КАСАБЛАНКА

История этого региона протяженностью всего 16 км, расположенного в 80 км западнее Сантьяго, начинается с 1982 года: именно тогда в долине были посажены первые виноградные лозы. Виноделие в Касабланке считается одним из самых дорогих среди всех областей Чили: близкое расположение к Тихому океану создает благоприятные, но достаточно сложные условия для культивирования лоз. Визитная карточка Касабланки – Шардоне (этим сортом винограда занято не менее 80% всех площадей). Здесь также производят удивительные вина из Совиньон Блана. Несмотря на то, что долина имеет репутацию лучшего региона по производству белых вин, в то же время здесь перспективно выращивание таких сортов, как Каберне Совиньон, Мерло и Пино Нуар.



MATETIC WINE GROUP

Matetic Wine Group является винодельческой компанией в Matetic's «MH Inversiones» Family Group и включает в себя 2 винодельни: Matetic vineyards & TerraPura. TerraPura была создана, чтобы показать миру огромное разнообразие терруаров и сортов, которые могут культивироваться в Чили, имея отличное соотношение цена-качество.



ШАРДОНЕ



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л

КАРМЕНЕР



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л

КОЛЛЕКЦИЯ «ТЕРРАПУРА»



КОЛЛЕКЦИЯ «ТЕРРАПУРА»



РЕСЕРВА СОВИНЬОН БЛАН

ДОЛИНА КУРИКО

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Совиньон Блан.



Цитрусы, свежескошенная трава, болгарский перец, лист смородины.



Свежий, фруктовый, сбалансированный.



Аперитив, зелёные салаты, морепродукты.



РЕСЕРВА КАРМЕНЕР

ДОЛИНА КОЛЧАГУА

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Карменер.



Выдержка 6 месяцев в бочках из американского и французского дуба.



Чёрные и красные ягоды, болгарский перец, специи.



Сладкие танины, долгое пряное послевкусие.



Мясо на гриле, паста, утка.

КОЛЛЕКЦИЯ «ТЕРРАПУРА»



РЕСЕРВА МЕРЛО

ДОЛИНА КУРИКО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Мерло.



Выдержка 6 месяцев в бочках из американского и французского дуба.



Вишня, черника, черный перец, слива.



Фруктовые ноты, приятные сглаженные танины.



Красное мясо, сыр, паста с мясными соусами.



РЕСЕРВА КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

ДОЛИНА КОЛЧАГУА

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Каберне Совиньон.



Выдержка 6 месяцев в бочках из американского и французского дуба.



Красные фрукты, черника, слива, цветочные ноты.



Ваниль, слива, черная смородина, благородная древесина.



Жареное красное мясо, тушеное мясо, паста и выдержанные сыры.

КОЛЛЕКЦИЯ «ТЕРРАПУРА»



СИНГЛ ВИНЬЯРД ШАРДОНЕ

ДОЛИНА КАСАБЛАНКА

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л

 Шардоне.

 Выдержка 6 месяцев в бочках из французского дуба.

 Яблоко, ананас, мандарин, цветы медоносы.

 Свежий, округлый, сливочно-цитрусовый.

 Салаты с морепродуктами, белое мясо, жирная рыба.



СИНГЛ ВИНЬЯРД СОВИНЬОН БЛАН

ДОЛИНА САН АНТОНИО

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 12-14°C

 0,75 Л

 Совиньон Блан.

 Трава, цитрусы, минеральность.

 Структурное, объёмное, свежее с отличной кислотностью.

 Аперитив, белая рыба, молодые сыры, зелёные салаты.

КОЛЛЕКЦИЯ «ТЕРРАПУРА»



СИНГЛ ВИНЬЯРД КАРМЕНЕР

ДОЛИНА КОЛЧАГУА

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Карменер.



Выдержка 10 месяцев в бочках из французского дуба.



Красные ягоды, шоколад, сладкие специи, ваниль.



Шелковистые танины, отличный баланс, длительное ягодно-пряное послевкусие.



Паста с мясными соусами, тушеное мясо, мясные закуски.



СИНГЛ ВИНЬЯРД ПИНО НУАР

ДОЛИНА КАСАБЛАНКА

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Выдержка 10 месяцев в бочках из французского дуба.



Клубника, малина, черника, ваниль, пряности.

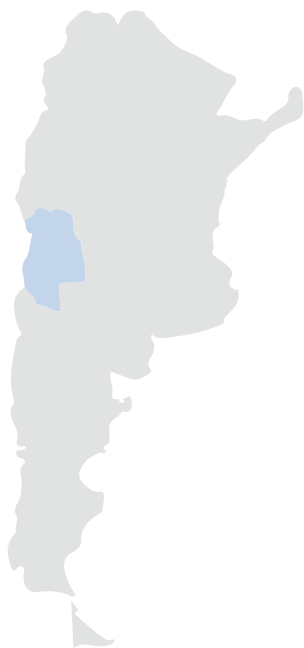


Элегантный, гладкие танины, долгое сочное ягодное послевкусие.



Ризотто, утка, белое мясо, красная рыба, тунец.

Виноделие в Аргентине зародилось в XVI веке, когда испанские монахи-миссионеры впервые посадили виноградную лозу в Мендосе. Долгое время мир ничего не знал об аргентинских винах, поскольку эта страна изолирована от мирового сообщества высокой горной стеной Анд. Однако в последние два десятилетия всё изменилось. Сегодня Аргентина занимает пятое место среди лидеров-производителей вина. Здесь нет привычек Старого Света: классификация не применяется (хотя и существует), не осуждается ирригация виноградников, а диапазон типов почв и микроклиматов намного шире, чем у других виноградников Нового Света. Довольно лишь выучить название регионов и долин, чтобы начать разбираться в виноделии и начать пить как можно больше их вин, чтобы познакомиться с самой большой по площади виноградников страной.



КОЛЛЕКЦИЯ «ЕУГЕНИО БУСТОС»

ЕУГЕНИО БУСТОС

Еугенио Бустос – основатель легендарного хозяйства Ла Селия – пионер виноделия в долине Уко. Это не только самое старое хозяйство долины, но и первое, которое решило пробовать выращивать Мальбек, а также отошедшее от традиции производить тяжёлые задубленные вина.

ШАРДОНЕ



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Шардоне.

Свежий, с нотами цветов и цитрусов.

Свежий, открытый, легкий.

Аперитив, легкие закуски, морепродукты.

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



Каберне Совиньон.

Аромат наполнен тонами вишни и малины, сопровождающимися нотками шоколада и миндаля.

Сочный, округлый вкус с мягкими танинами, оттенками клубники, сливы, черной смородины

Хорошо сочетается с жареным белым и красным мясом, жареными овощами, колбасными изделиями, барбекю.

МАЛЬБЕК



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 Л



Мальбек.

Оттенки сливы, вишни, украшенные намеками розмарина, шоколада и ванили.

Сочный, округлый вкус, пряные и фруктовые ноты переходят в долгое послевкусие.

Прекрасно сочетается с мясом на гриле, пиццей, тушеной говядиной и дичью.

КОЛЛЕКЦИЯ «РЕЗЕРВА»



ЛА СЕЛИЯ РЕЗЕРВА ШАРДОНЕ

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л

NEW



Шардоне.



Сбор винограда в ночное время. Ферментация в стали при температуре 12-14°C в течение 20 дней. Вино выдерживается на тонком осадке в течение 4 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали.



Яркий аромат фруктовый цитрусовых и ананаса, также дополнен минеральными нотками.



Хорошо сбалансированное Шардоне с освежающей кислотностью и фруктовым послевкусием.



Прекрасно сочетается с севиче, радужной форелью с маслом и/или коктейлями из морепродуктов.



ЛА СЕЛИЯ РЕЗЕРВА МАЛЬБЕК

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л

NEW



95% Мальбек, 5% Каберне Совиньон.



70% винограда собирают полной фенольной зрелости и алкогольную ферментацию проводят при температуре 24°C в течение 7-10 дней. 30% поздний сбор и ферментацию проводят при 27°C в течение 7-10 дней. Выдержка: 60% в бетоне и 40% во французском дубе в течение 9 месяцев.



Элегантный аромат, подчеркивающий характерную фруктовость этого сорта: сливу, вишню, ежевику.



Интенсивный, с мягкими танинами, которые гармонируют с нотами дуба и продолжительным послевкусием.



Хорошо сочетается с говяжьими ребрышками с овощами-гриль, мясными пастами или ризотто с грибами.



ФИНКА ЛА СЕЛИЯ

Еугенио Бустос назвал свое хозяйство в честь дочери – Селия. «Финка Ла Селия» было основано в 1890 г. на деньги, вырученные от продажи породистых скакунов во Францию. Французы расплачивались виноградными лозами, и к дате основания хозяйства площадь посадок уже насчитывала 10 000 га. В то время как сегодня, общая площадь посадок составляет 500 га различных сортов винограда (от местных Торронтес и Мальбека до Гевюрцтраминера и Тана). Стиль Финки Ла Селии – это минеральность, свежесть, элегантность и хороший баланс. «Главное в вине – это отражение винограда и терруара» – заявляет энолог «Ла Селии».



КОЛЛЕКЦИЯ «ПИОНЕР»



ШАРДОНЕ

ДОЛИНА УКО

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне.



Использование сусла-самотека, частичное брожение в дубе, малолактическая ферментация части купажа, выдержка в течение 6 месяцев в бочках из нового французского дуба.



Яркий аромат тропических фруктов, лёгкие минеральные и сливочные оттенки.



Округлый мягкий вкус с хорошей кислотностью.



Рыбные блюда и блюда из белого мяса.

КОЛЛЕКЦИЯ «ПИОНЕР»



МАЛЬБЕК РЕСЕРВА

ДОЛИНА УКО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Мальбек.



Выдержка 9 месяцев в бочках из французского и американского дуба.



Концентрированный джемовый аромат с бальзамическими оттенками и тонкими цветочными нотами.



Насыщенный вкус, плотное тело, хороший баланс танинов и кислотности, длительное устойчивое послевкусие.



Стейки, выдержанные ароматные твёрдые сыры.



КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

ДОЛИНА УКО

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Каберне Совиньон.



Длительная мацерация, полная малолактическая ферментация, выдержка в течение 9 месяцев в новых бочках из французского и американского дуба.



Концентрированный джемовый аромат с бальзамическими оттенками и тонкими цветочными нотами.

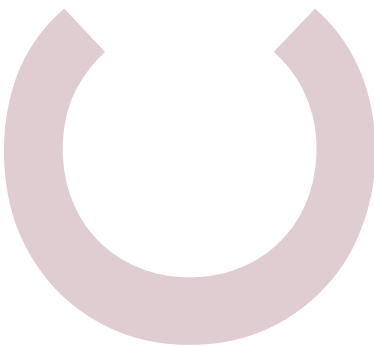
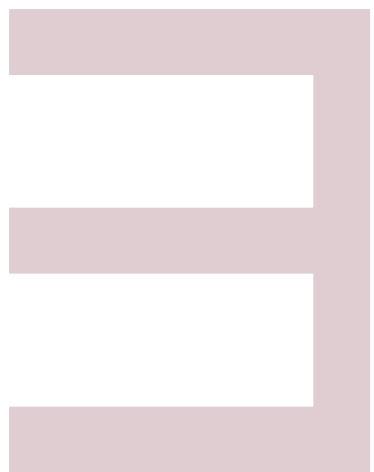
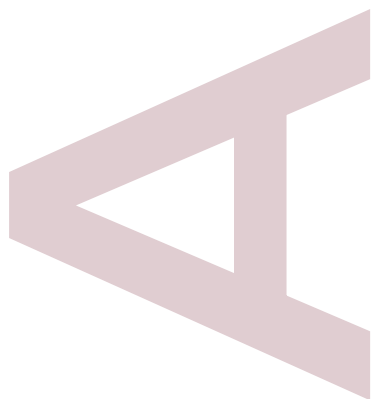


Насыщенный вкус, плотное тело, хороший баланс танинов и кислотности, длительное устойчивое послевкусие.



Стейки, выдержанные ароматные твёрдые сыры.





Виноделие в США привезли виноделы Старого Света. Несмотря на кажущийся подходящим климат, им пришлось сильно помучиться, прежде чем европейские лозы прижились на новом континенте: на протяжении столетий американские вина переживали экологические, политические, социальные потрясения. Благодаря огромному разнообразию климатических условий, любой сорт выращиваемого винограда смог найти здесь для себя идеальное место.



КАЛИФОРНИЯ

Калифорния- виноградарско-винодельческий район в одноименном штате на Тихоокеанском побережье, где выращивается около 90% винограда и свыше 80% винодельческой продукции страны. Первые виноградники в Калифорнии появились в конце XVII в., но виноградарство стало развиваться лишь спустя 100 лет. В 1873 г. виноградники сильно пострадали от филлоксеры, и их восстановление начинается к концу XIX в. Виноградарство получило развитие после отмены «сухого закона». Площадь виноградников 299 000 гектаров.





Виноделие в США привезли виноделы Старого Света. Несмотря на кажущийся подходящим климат, им пришлось сильно помучаться, прежде чем европейские лозы прижились на новом континенте: на протяжении столетий американские вина переживали экологические, политические, социальные потрясения. Благодаря огромному разнообразию климатических условий, любой сорт выращиваемого здесь винограда смог здесь найти для себя идеальное место. Сорт Зинфандель долгое время считали местным сортом, хотя исследования показывают его родственные связи с Примитиво.

ШАРДОНЕ ПАНДОРА



NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне



Аромат жареного хлеба, орехов и сливочного масла.



Яркий фруктовый вкус с нотами персиков, ананасов и дыни.



Морепродукты, рыба, телятина.

ЗИНФАНДЕЛЬ ПАНДОРА



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Зинфандель.



Аромат спелой черники, сливы, инжира и специй.



Сочный, концентрированный фруктовый вкус с насыщенными танинами.



Баклажаны на гриле, красное мясо, блюда средиземноморской кухни.



Южная Африка считается новым винным регионом, хотя новичком в этом деле не является. Впервые виноград здесь был посажен в 1655 г., и вскоре после этого сладкие вина Констанции стали популярны в Европе. Сегодня вина ЮАР пытаются завоевать Старый и Новый Свет благодаря сочетанию отличного тёплого климата, новых технологий и усилий виноделов.

В течение многих столетий в ЮАР известный французский сорт из долины Луары Шенен Блан называли Стин. На данный момент он занимает 30% всех посадок и, наряду с Пинотажем, является визитной карточкой ЮАР.



ШЕНЕН БЛАН ХИЛЛ ВЬЮ



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шенен Блан.



Аромат сплетен из нот лимона и лайма.



Элегантный вкус с хорошей структурой.



Рекомендуется подавать в качестве аперитива, к морепродуктам, рыбе, курице с лимоном и травами.

ПИНОТАЖ ХИЛЛ ВЬЮ



 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пинотаж.



Аромат красных и черных ягод (вишня, слива).



Гармоничный вкус с нотами дуба и мягкими танинами.



Красное мясо, паста с насыщенными соусами, пряные блюда азиатской или африканской кухни.



В голландской колонии на мысе Доброй Надежды первый виноградник высадили в 1650-х годах, и с тех пор производство и продажа здешнего вина не прекращались. Расположение Западного Кейпа идеально подходит для выращивания совиньон блан. Из совиньона, выращенного в более прохладном морском климате в Западно-Капской провинции, вина получают приятные ароматные, с интенсивным и выразительным вкусом.



ПУЛЬПО СОВИНЬОН БЛАН

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 8-10°C

 0,75 Л



Совиньон Блан.



Мацерация 6-8 часов на кожице при низкой температуре. Ферментация в нержавеющей стали при 14-16 градусах.



Чистый, с ароматами цитрусовых и тропических фруктов.



Вкус сложный с интенсивными цветочными и травяными оттенками.



В качестве аперитива, с мягкими блюдами, рыбой и морепродуктами, мясным ассорти или салатам.



ЗИДЕЛА ВАЙНС

В 2001 году Дэни Критцингер и Герман Нелл объединились и решили основать компанию по экспорту вина. Это было началом компании Zidela Wines, которая с тех пор превратилась в огромный семейный бизнес. Многолетний опыт Дэни в качестве менеджера, а Германа в качестве винодела и мастера ассамбляжа вин, принесли компании славу. Философия компании заключается в построении прочных отношений с надежными партнерами.



ЗЭ КЕЙП ПИНОТАЖ

NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Пинотаж.



Пряности, ноты шоколада, оттенки свежей вишни и уваренной с сахаром клубники.



Во вкусе много фруктов, сочные танины, обволакивающая текстура.



Хорошо сочетается с красным мясом на гриле, бараниной или глазированными свиными ребрышками.



ЗЭ КЕЙП ПИНОТАЖ ШИРАЗ

NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Пинотаж, Шираз.



Нос пряный, с оттенком перца, гвоздики, свежего табака и фиалки.



Во вкусе ноты шелковицы и вишни, структура с тонким танинами и фруктовым послевкусием.



Сочетается с красным мясом на гриле, бараниной, тикка масала и другими пряными индийскими блюдами.



История австралийского виноделия началась в 1791 г., после посадки винограда в саду губернатора в Сиднее. Впоследствии - годы фермеры в других областях страны последовали его примеру. К началу XX в. Австралия уже обладала серьезным винодельческим потенциалом, но специализировалась в основном на производстве сладких ликёрных вин. Постепенный возврат к сухим винам начался только после Второй Мировой войны.



БИРН ВИНЬЯРДС

В 1960 году Эрик и Ромла Бирн приобрели недвижимость Девлинс Паунд возле Вайкери в Южной Австралии. Для сыновей Роба (вместе с дочерью Петрией) и Терри Бирна здесь началась семейная история работы на винодельне. Первые лозы на виноградниках компании были посажены в 1930-х годах в долине Клэр. Поскольку Южная Австралия не пострадала от филлоксеры, это одни из старейших виноградных лоз в мире, которые все еще находятся в коммерческом использовании. Изначально семья Бирн приобрела участок Девлинс-Паунд возле Оверленд-Корнер в Южной Австралии и посадила здесь Шираз, Каберне и Шардоне вкупе к уже имеющимся Рислингу и Гренашу. В 1970-х годах владельцами фирмы Пенфолдс под руководством Макса Шуберта был заложен виноградник Морган (Скоттс-Крик) из-за его непосредственной близости к Бароссе, отличных известняковых почв и идеального климата для производства вин высшего качества. Семья Бирн приобрела эту собственность в 1995 году. Винодел компании - Питер Гаевски - по совпадению помогал посадить лозы на виноградниках в Скоттс-Крик в молодости. Проработав долгое время в знаковой для Австралии компании Пенфолдс, он присоединился к семье Бирн и вернулся в те места, где начинал свой путь. Первоначально компания Бирн Виньярд выращивала виноград для других крупных виноделен, но в 2008 году компания решила начать выпуск вин под собственным именем. Сегодня компания известна благодаря своему качеству вин, отражающих семейный девиз «воплотим нашу землю в жизнь».

ШАРДОНЕ ФОН РИБЕН



 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Шардоне.



Лимон, персик, дыня, ваниль.



Яркий фруктовый вкус со сливочным послевкусием.



Паста со сливочным соусом, белое мясо на гриле, суши.



SIDNEY WILCOX

Серия вин "Sidney Wilcox" названа в честь первого европейца который в 1906 году обосновался в Скоттс-Крик и построил усадьбу Mulyoulrko, где он занимался сельским хозяйством. Сидни Уилкокс поставлял овощи и рыбу в городские рестораны и на рынки. Поэтому вина, гордо носящие его имя, исключительно гастрономичны. Они отлично дополняют блюда любой национальной кухни. "Sidney Wilcox" White Field Blend — это "полевая смесь", такой термин означает, что виноград для этого купажа выращивается, собирается и ферментируется вместе. Лозы произрастают на известняковых почвах Риверленда и дают низкий урожай, отличающийся великолепной концентрацией и зрелостью.



СИДНИ УИЛКОКС УАЙТ ФИЛД БЛЕНД

- БЕЛОЕ
- СУХОЕ
- 10-12°C
- 0,75 Л

NEW



Семильон, Рислинг, Шардоне.

Коферментация (разные сорта винифицируются вместе).



Косточковые фрукты, груша, айва, дыня, цветущие цитрусовые деревья и ваниль.



Обладает свежим, гармоничным, фруктовым вкусом с нежной, кремовой текстурой и пикантной цитрусовой нотой в сухом послевкусии.



Идеально дополнит любые блюда из морепродуктов, пазль с морепродуктами или спагетти карбонара в чесночно-сливочном соусе.



СИДНИ УИЛКОКС ОЛД ВАЙН ДЗИБИББО

- БЕЛОЕ
- СУХОЕ
- 10-12°C
- 0,75 Л

NEW



Дзибиббо.

30% винифицируется во французском дубе, 70% - в стали.



В аромате присутствуют интенсивные оттенки маракуйи и мускуса с оттенками цветов.



Вкус наполнен нотами лепестков роз, тропических фруктов и цитрусовых. Вино свежее минеральное, сбалансированное с ярким послевкусием.



Рекомендуется сочетать с пастой с песто или белыми грибами, крабом с чили и карри, сорбетом из маракуйи.



СИДНИ УИЛКОКС ШАРДОНЕ

- БЕЛОЕ
- СУХОЕ
- 10-12°C
- 0,75 Л

NEW



Шардоне.



30% в дубе, 70% суслу в стали. Выдерж-ка 3 месяца на осадке в дубе.



Нос восхищает тонкими ароматами персика, дыни и нюансами ванили, яркие ноты тропических фруктов.



Округлый и насыщенный. Нюансы персика, специй и цитрусов во вкусе. Послевкусие ванильно-сливочное.



Сливочная крабовая паста, белое мясо на гриле, орзо с грибами, суши, лосось на гриле.





КОЛЛЕКЦИЯ «SIDNEY WILCOX»



**СИДНИ УИЛКОКС
РЕЗЕРВ РИСЛИНГ**

NEW

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Рислинг.



Освежающие ароматы цитрусовых и маракуйи с нотами цветов апельсина.



Цитрусовые ноты, зеленое яблоко и маракуйя. Сбалансированная кислотность обеспечивает элегантность и длительность вкуса.



Жареная курица, пряные блюда паназийской кухни, салаты и морепродукты.



**СИДНИ УИЛКОКС
ГРЕНАШ ШИРАЗ**

NEW

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



50% Гренаш, 50% Шираз.



Малина, слива, черная смородина с пряными оттенками кожи.



Вино обладает полным, щедрым, многогранным, сочным, отлично сбалансированным вкусом с яркими фруктово-ягодными тонами, элегантными танинами, умеренной кислотностью и долгим, стойким, сухим послевкусием с пряными и древесными нюансами.



Сочетается со свиной грудкой, закусками и различными мясными блюдами с томатным соусом.



**АПАССОЗЗИ ВАЙН
ДРАЙД ШИРАЗ**

NEW

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Шираз.



Подсушивание винограда на лозе: 2-3 недели.



Аромат насыщенных темных ягод с пряными нотками перца и сушеных трав.



Вкус насыщенный, с фруктовыми нотами вишни и сливы, пряностей, чёрного перца и дуба. Вино сбалансированное, с мягкими спелыми танинами.



Насыщенные мясные блюда, дичь, выдержанные сыры, шоколадными десертами.



ШИРАЗ ФОН РИБЕН

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Шираз.



Красные и черные ягоды (ежевика, слива, красная и черная смородина), черный перец.



Насыщенный вкус с нотами черных ягод и перца.



Баранина, ягненок, бургеры, стейки, выдержанные сыры.



ШИРАЗ ДАБЛ ПАСС ОССИМЕНТО

 КРАСНОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Шираз.



Метод Дабл Пасс: 25% урожая сначала завяливают на лозе, а затем ферментируют почти весь сахар, чтобы получилось насыщенное вино. Выдержка в бочках из французского дуба.



Аромат малины, ежевики, сливы и фиалки.



Насыщенный вкус с нотами чёрной смородины, сливы, кедрa и округлыми танинами.



Красное мясо, жаренное на гриле, рагу с соусами на основе томатов, густые супы.

В 1819 г. в Новой Зеландии посадили первую виноградную лозу. Вопреки всем сомнениям и соседству с Антарктидой, виноград прижился. Сама же винная индустрия начала потихоньку развиваться лишь на рубеже XX-XXI веков. Сейчас новозеландское виноделие стремительно набирает обороты и завоёвывает авторитет на мировом винном рынке.



ЭМПЕРОР ПОЙНТ СОВИНЬОН БЛАН

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Совиньон Блан.

Аромат персика, груши, лимона и белых цветов, маракуйи, листьев черной смородины, белого перца.

Хорошо сбалансированный вкус с долгим послевкусием.

Аперитив, морепродукты, рыба, паста, курица, вителло тоннато.

ПУЛЬПО СОВИНЬОН БЛАН

-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Совиньон Блан.

Персик, груша, лимон, белые цветы, маракуйя, листья черной смородины, белый перец.

Хорошо сбалансированный с долгим тропическо-травяным послевкусием.

Аперитив, морепродукты, рыба, паста, курица, свинина.



МАЛЬБОРО

История Мальборо началась лишь в 1970-х годах. Именно тогда впервые здесь посадили Совиньон Блан, но шансы, что он приживётся, стремились к нулю. Вдобавок ко всему, рождение винного региона совпало с самым засушливым летом в истории Новой Зеландии. Но оказалось, что эта земля – рай для белых сортов, и Мальборо превратился в винную столицу Новой Зеландии, прославившись изысканными винами из Совиньон Блана и Пино Нуара.



СОВИНЬОН БЛАН ГЛЭЙСИЕР ПИК

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Совиньон Блан.



Аромат тропических фруктов, крыжовника, листьев чёрной смородины и крапивы.



Хорошо сбалансированный вкус с долгим послевкусием.



Аперитив, морепродукты, рыба, паста, курица, свинина.



ПИНО НУАР ГЛЭЙСИЕР ПИК

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Пино Нуар.



Аромат красных и чёрных ягод.



Насыщенный вкус со сбалансированными танинами.



Плотная красная рыба на гриле, дичь, овощи на гриле, сыры средней выдержки.



Португалия познакомилась с вином благодаря древним финикийцам около VI века до н.э. Именно они завезли сюда разнообразные сорта винограда, которые культивируются уже свыше двух с половиной тысяч лет, адаптировались к местным почвенным и климатическим условиям и сейчас нигде больше не встречаются. Позднее, во времена древних римлян, территория виноделия распространилась далеко на север страны и достигла бассейна реки Дору. В 1143 г. став самостоятельным государством, значительную часть своего внешнеторгового дохода Португалия получала именно благодаря вину. Отрасль виноградарства и виноделия занимает наибольшую долю в экономике. Площадь возделываемых под виноградом земель составляет 370 тысяч гектар, при общей выработке 8-10 млн. гектолитров вина в год. При этом большая часть вина потребляется внутри страны.



КОЛЛЕКЦИЯ «КАСТЕЛО ДЕ ПИАШ»

АЛЕНТЕЖУ

По сравнению с северной Португалией, буквально оплетенной виноградной лозой, регион Алентежу, занимающий треть страны на юге, почти свободен от неё. Его выжженные солнцем пространства лишь изредка оживляются зелёными пятнами виноградников. Маленьких хозяйств очень мало. Гигантские поместья, больше похожие на американские ранчо — обычное явление. Если исследовать исторические данные с целью обнаружения истоков винодельческой культуры в регионе Алентежу, то можно обнаружить её первые проявления ещё в период римской колонизации. Тем не менее, самые старинные исторические документы, дошедшие до нашего времени, указывают, что виноделием в Алентежу занимаются с момента создания государства.



КАСТЕЛО ДЕ ПИАШ

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Свежий аромат вина соткан из нот груши, нектарина, цедры лимона. Особую пикантность букету добавляют оттенки меда, сладких специй и полевых цветов.



Вкус вина гармоничный, фруктовый, с освежающей кислотностью и длительным, минеральным послевкусием.



Вино прекрасно в качестве аперитива, а также составит достойную пару закускам, горячим блюдам, блюдам из рыбы и белого мяса.



КАСТЕЛО ДЕ ПИАШ

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Свежий, приятный аромат соткан из нот спелых, красных фруктов и ягод с нежными бальзамическими и пряными тонами.



Мягкий, округлый, гармоничный вкус с фруктовыми и пряными тонами, сбалансированной кислотностью и долгим, бодрящим послевкусием.



Рекомендуется подавать к пицце, колбасным изделиям, жирным сортам мяса, дичи, стейкам из красного мяса, твердым сырам.





АТО IV А ИСПИРАСАО
АНТАУ ВАЖ ВИДИГУЭРА
АЛЕНТЕЖУ ДОК

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Антау Важ.



Ручной сбор. Ферментация в маленьких чанах при контролируемой температуре. Выдержка: 6 месяцев в французском дубе.



Яркий фруктовый аромат с нотами лайма и зелёных яблок.



Отличный баланс свежести, кислотности и плотности, во вкусе доминируют солоноватые нотки, тона зелёного яблока и цитрусов.



Блюда из белого мяса, морепродукты, рыбные деликатесы.



АТО IV А ИСПИРАСАО
ТУРИГА НАСЬОНАЛЬ
ВИДИГУЭРА АЛЕНТЕЖУ ДОК

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Турига Насиональ.



Выдержка в бочках из французского и американского дуба 9 месяцев.



Аромат чернслива, спелых красных ягод с нотами лакрицы.



Чёрная смородина в сочетании с оттенками табака и пряностей.



Дичь, красное мясо на гриле, мощные блю да кавказской кухни, выдержанные сыры.



Вино «Питейра» получило своё название в честь его создателя Хосе Питейры. Хозяйство было создано в 2000 году в городе Амарлежа. Синьор Питейра является лидирующим энологом области Алентежу. Вина производятся по технологии древних римлян, которой уже более 2000 лет. Именно поэтому на этикетке мы наблюдаем амфору, использующуюся для производства и выдержки вин по сей день.



МОНТЕ ДА КОНТЕНДА ПРАЙВЕТ КОЛЛЕКШН АЛЕНТЕЖУ ДОК

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  1,5 Л



ПИТЕЙРА ПРЕМИУМ АЛЕНТЕЖУ ДОК

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



ПИТЕЙРА ПРЕМИУМ АЛЕНТЕЖУ ДОК

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,75 / 1,5 Л



Арагонеш, Тринкадейра, Аликанте Буше.



Аромат чернослива, спелых красных ягод с нотами лакрицы.



Сочный, богатый, фруктовый и гармоничный вкус.



Красное мясо в густом соусе, жареное на вертеле или гриле, жаркое из домашней птицы, цыплята в красном винном соусе.



Антау Важ, Аринту, Ропейру.



Ферментация в маленьких чанах при контролируемой температуре.



Яркий фруктовый аромат с нотами лайма и зелёных яблок.



Мягкий освежающий вкус с хорошим балансом и длительным послевкусием.



Блюда из белого мяса, морепродукты, рыбные деликатесы.



Арагонеш, Морето, Тринкадейра, Альфокейро, Аликанте Буше.



Ферментация в чанах по 8 тонн при контролируемой температуре. Аффинаж 12 месяцев.



Спелые красные ягоды и фрукты с нотами специй.



Хорошая кислотность, мягкие танины и долгое послевкусие.



Мясные блюда, колбасные изделия и выдержанные сыры.

ОРАНЖЕВОЕ ВИНО

Этот тип вина получил своё название из-за цвета, и сегодня является одним из самых обсуждаемых винных трендов. Вина такого стиля в России известны прежде всего благодаря Грузии. Особенностью производства является брожение вина в глиняных амфорах (Talhas) вместе с гроздьями, что даёт вину необычный цвет и насыщенный, чуть смолистый вкус. Если взять белый виноград, популярный в данной местности, измельчить его и настаивать долгое время вместе с кожицей, веточками и семенами в керамических сосудах, цементных чанах или дубовых бочках, получится то самое оранжевое вино. Процесс брожения может длиться от 4 дней до нескольких месяцев. Как известно, белое вино редко настаивается на мезге, так как это придаёт повышенную танинность и изменяет вкус. В этом же случае мацерация на мезге как раз и дарит винам неповторимый вкус и глубокий янтарный цвет. Во вкусе вместо привычных цветочных и фруктовых нот, характерных для белых вин, ощущаются хересные и ореховые ноты.



ПИТЕЙРА ТАЛЪЯ АЛЕНТЕЖУ ДОК

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Ропейру, Диагальвеш.



Ручной сбор винограда. Обязательное гребнеотделение. Ферментация вместе с гроздьями, в глиняных амфорах по 2000 литров в течение 3-х месяцев, ежедневный батонаж.



Переспелые фрукты, с лёгкими рециновыми нотами.



Хорошая кислотность, с лёгкой минеральностью.



Блюда из варёной, запечённой и копчённой рыбы, а также угорь.



10000 бутылок в год.



ПИТЕЙРА ТАЛЪЯ АЛЕНТЕЖУ ДОК

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75



Морето.



Ферментация: на мезге, глиняные амфоры по 2 000 литров в течение 3 месяцев при температуре 320C, ежедневный батонаж; Выдержка: на мезге, глиняные амфоры по 2 000 литров в течение 6 месяцев.



Красные фрукты, какао, кофе и бланшированные чёрные ягоды.



Тона чернослива и лакрицы с нотами чёрного перца и табака с очень зрелыми танинами.



Паста, овощи и блюда из красного мяса.

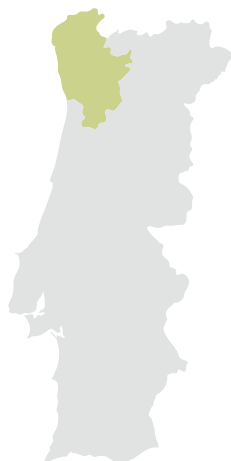


10000 бутылок в год.



ВИНЬО ВЕРДЕ

Каждый винодельческий регион мира имеет своего «Белого Короля»: Шабли во Франции, Гави в Италии, Альбариньо в Испании, а в Португалии это, несомненно, Виньо Верде. Первая ссылка на Vinho Verde была задокументирована муниципалитетом города Порту в 1606 году. Основное направление региона — это производство Vinho Verde. «Виньо Верде» (дословно — зелёное вино) — это уникальный продукт, который не производят ни в одной стране мира, кроме Португалии. Особенность его производства заключается в раннем сборе и особом способе формирования лозы (очень высокая пергола). Вследствие этого вина обладают ярким вкусом, освежающей кислотностью и лёгкой игрой пузырьков. Название «Виньо Верде» произошло не от его цвета, а от короткого периода выдержки. Эти молодые, «зелёные» вина имеют различный цвет в зависимости от сорта. «Тинтуш» (tintos — тёмные) имеют насыщенный розовый или красный оттенок, а цвета вин «бранкуш» (brancos — белые) варьируются от светло-лимонного до тёмно-соломенного. Вся эта зона носит название Verde, так как почти полностью покрыта зелёными лесами. Находится под влиянием Атлантического океана.



ОБРА ПРИМА ВИНЬО ВЕРДЕ ДОК

 БЕЛОЕ

 ПОЛУСУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Лоуреиро, Трейшадур, Аrintу.



Тонкий цветочный аромат.



Яркий травянистый вкус с нотками лайма.



Аперитив, лёгкие овощные салаты, морепродукты.



ОБРА ПРИМА ГРАНДЕ ЭШКОЛЬЯ ВИНЬО ВЕРДЕ ДОК

-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 / 1,5 Л

Вино неспроста носит название Grande Escolha («лучший выбор»), т.к. виноград проходит тщательный ручной отбор, что позволяет добиться выдающегося качества при производстве Виньо Верде. Кроме того, вино содержит большее количество алкоголя — 11%, в отличие от обычного Виньо Верде (примерно 9,5%). Еще одной отличительной чертой является содержание сахара. Его естественное содержание достигается добавлением муста (сок, выжатый из винограда, не ферментированный и сохраненный для добавления в готовое вино для повышения натурального содержания сахара).



Лоуреиро, Трейшадур, Аринту.



Тонкий цветочный аромат.



Яркий травянистый вкус с нотками лайма.



Морепродукты, рыба, белое мясо, суши или сашими.



ОБРА ПРИМА ГРАНДЕ ЭШКОЛЬЯ ВИНЬО ВЕРДЕ ДОК

-  РОЗОВОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



Винья, Борракаль, Ешпадейру.



Клубника, малина, экзотические фрукты и карамель.



Гармоничная кислотность, ягодные оттенки в послевкусии.



Аперитив, лёгкие салаты, рыбные закуски, блюда из морепродуктов, паназитская кухня.





ЛИССАБОН

В Лиссабоне есть все условия для производства вин высокого качества, однако раньше этот регион был известен производством весьма средних вин в больших объемах. Для улучшения качества вин были реструктурированы виноградники: португальские и международные сорта винограда были посажены с учетом характеристик каждого сорта и характеристик терруара.



ЭНКОШТАШ ДЕ ЛИСБОА ЛИССАБОН

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 10-12°C

 0,75 Л



Аринту, Фернао Пиреш.



Яркий аромат белых цветов с нотами лимона, лайма и свежескошенной травы.



Свежий вкус с фруктово-цветочными оттенками, лёгкой кислинкой и гармоничным послевкусием.



Жареная рыба, морепродукты, белое мясо.



ДОРУ

Берега реки Дору окружены горными грядами, которые создают особые условия и защищают один из самых необычных винодельческих регионов в мире. Здесь изготавливают знаменитый портвейн, крепкое вино с мировой славой, а в последние несколько десятилетий и различные сорта красных, белых и розовых вин высшего качества. Первоначально виноградарский регион Дору был известен только как Алту Дору (Alto Douro) и включал в себя зоны Байшу (Baixo), Сима (Cima) и Коргу (Corgo) в соответствии с течением одноименной реки.



ШИСТО ПРЕТО ДОРУ ДОК

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Турига Насиональ, Тинта Рориш, Турига Франка, Тинта Баррока.



Свежий аромат, с яркими тонами чёрных ягод и фруктов.



Тонкий, свежий с мягкими танинами, длительным и элегантным послевкусием.



Твёрдые сыры, дичь, стейк и блюда из красного мяса.



ШИСТО ПРЕТО РЕЗЕРВА ДОРУ ДОК

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  16-18°C
-  0,75 Л



Турига Насиональ, Тинта Рориш, Турига Франка, Тинта Баррока.



Выдержка в бочке 12 месяцев (в новых дубовых бочках).



Яркий аромат красных фруктов, ванили и какао.



Мягкий, полнотелый с бархатистыми танинами и долгим послевкусием.



Ростбиф, утка с рисом, блюда из трески различные сыры (Каммамбер, Сент Альбрехт, Бри).





ЭНКОШТАШ ДЕ ЛИСБОА ЛИССАБОН

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 0,75 Л



Турига Насиональ, Каштелау, Тинта Миуда, Аликанте буше.



Выдержка 8 месяцев в бочке (25% вина).



Красные лесные ягоды, ноты фиалки и азиатских специй.



Насыщенный, с богатыми нотами спелых ягод, мягкой текстурой и послевкусием средней длины с нюансами перца.



Жареная свинина, блюда с приправами из трав или чеснока, красное мясо, жаренное на вертеле или гриле.



ЭНКОШТАШ ДЕ ЛИСБОА РЕЗЕРВА ЛИССАБОН

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 16-18°C

 0,75 Л



Турига Насиональ, Каштелау, Тинта Миуда, Аликанте буше.



Выдержка 8 месяцев в бочках из французского и американского дуба.



Спелые красные и чёрные ягоды, шоколад и лакрица.



Округлый, шелковистый, с нотами сливы, ежевики и специй, мягкими танинами и продолжительным послевкусием.



Красное мясо в густом соусе, жаренное на вертеле или гриле, жаркое из домашней птицы, цыпленка в красном винном соусе.

ПОРТО

История портвейна началась в XI в., когда Генрих II Бургундский, заработавший славу в битвах с маврами от имени Альфонсо VI, короля Кастилии и Леона, женился на дочери последнего. В приданое ему предоставили графство Портукале, где он прививал лозы или частично заменял местные виноградные лозы, оставшиеся со времён римского владычества, на привезённые из родной Бургундии. Горечь англичан, всё ещё страдающих от потери Аквитании, и запрета, наложенного французским правительством Кольбера на английский экспорт во Францию, побудила их прекратить импорт вин из Бордо в пользу вин из долины Дору.



ТРЕС АРКОС ПОРТО ТОНИ

t 16-18°C

л 0,75 Л



Турига Насиональ, Тинта Рориш, Тинта Барокко, Тинта Као, Турига Франка.



Ручной сбор. Выдержка: 10-40 лет. Выдержка в бочке: 3 года.



Пряный чернослив в шоколаде.



Насыщенный бархатистый с нюансами чёрных фруктов и ягод и лёгкой копчёностью.



Аперитив, дигестив, коктейли. Хорош к острым и солёным закускам, жареным орешкам, кофе, шоколаду, цукатам, а всего лучше к стилтонским и другим «синим» сырам (впрочем, вполне годятся и более простые сыры – Чеддер и Глостер). Естественные союзники Порто – любые десерты на основе ягод и всяческих фруктов с ярким вкусом.





ФРАНЦИЯ ШАМПАНЬ

Это самый северный винодельческий регион Франции: он дает Парижу его местные вина. Крупным торговцам принадлежат примерно 12% виноградников – остальной виноград им поставляют около 19 600 мелких виноградарей. Многие из производителей Шампани продают свой урожай кооперативам, хотя некоторые в небольших количествах производят шампанское и сами. Примерно за 5 000 марок производители несут ответственность, но при этом необязательно, что они винифицируют сами. Лучшие марки шампанского поразительно сложны, содержат до 30-40 входящих в их состав вин различного происхождения и возраста.

ЛУИ ТОЙЕ

История шампанского Луи Тойе тесно связана с одноименным ресторатором, мастером грандиозных приемов в Шампани золотой эры 50-х годов. В великолепии этих вечеров он возводил гастрономию и шампанское в статус искусства, «искусства жить в шампанском». Сегодня его внучка, Лоуренс Миньон, отдает ему дань уважения превосходной коллекцией шампанского, посвященной лучшим ресторанам. Коллекция Луи Тойе, разработанная Шарлем Миньоном, раскрывает классическое выражение мастеров шампанского — роскошных, выдержанных, гастрономичных юве. И как дань гастрономии — фольга особенного цвета, напоминающая медные кастрюли для приготовления блюд, используемых Луи Тойе.



ЛУИ ТОЙЕ БРЮТ

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л



55% Пино Менье, 25% Шардоне, 20% Пино Нуар.



Метод шампедуаз; выдержка на осадке: 18 - 24 месяцев; 20-40% резервного вина; Дозаж: 9 г/л.



Щедрый фруктовый нос персика, абрикоса и косточковых фруктов.



Сливочный мусс, ноты косточковых фруктов и свежее послевкусие.



Аперитив, овощные салаты, паштеты, морепродукты, моллюски, ракообразные, копченая рыба, щербеты и десерты из мороженого.



ЛУИ ТОЙЕ ПРЕМЬЕР КРЮ БРЮТ

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л



75% Пино Нуар, 25% Шардоне.



Метод шампедуаз; выдержка на осадке: 24 - 36 месяцев; 25% резервного вина; дозаж: 8 г/л.



Богатый и сложный аромат яблока, груши, лимона и белых цветов.



Невероятно свежий, Пино Нуар придает ему сложность и красные фрукты, а Шардоне придает элегантность. Чистое и щедрое юве с идеальным балансом.



Аперитив, рыбные, мясные и сырные закуски, белое мясо, грибное ризотто.



ЛУИ ТОЙЕ ПРЕМЬЕР КРЮ БРЮТ



 РОЗОВОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л

NEW



75% Пино Нуар, 25% Шардоне.



Метод шампедуаз; выдержка на осадке: 24 - 36 месяцев. 7-9% красного вина. 25% резервного вина. Дозаж: 8 г/л.



Богатый аромат красных ягод: вишни, малины, земляники и бриоши.



Невероятно свежий, Пино Нуар придает ему сложность и красные ягоды, а Шардоне придает элегантность. Чистое и щедрое юве с идеальным балансом.



Аперитив, рыбные, мясные и сырные закуски, паштеты.



ЛУИ ТОЙЕ ЛЯ ГРАНД КЮВЕ БРЮТ

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л



70% Шардоне, 30% Пино Нуар.



Метод шампедуаз; выдержка на осадке: 36 - 48 месяцев; виноград одного года урожая; доаж: 7 г/л.



Богатый, интенсивный нос с широкой ароматической палитрой, включающей желтые фрукты, грушу и сливу марабу, миндаль, лесной орех, цветы медовой акации и бриоши.



Элегантное кюве, сочетающее в себе структуру Пино Нуар со свежестью Шардоне. Чистый, насыщенный стиль и отличный баланс.



Шампанское для гурманов как идеальное гастрономическое сопровождение для самых изысканных блюд — устрицы, омары, блюда с трюфелем, сморчками и черной икрой, жирная белая рыба, террины, паштеты.



ЛУИ ТОЙЕ ЛЯ ГРАНД КЮВЕ БРЮТ РОЗЕ

 РОЗОВОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л



70% Шардоне, 30% Пино Нуар.



Метод шампедуаз. Выдержка на осадке: 24 - 48 месяцев. Виноград одного года урожая. Доаж: 7 г/л. Выдержка: 24-36 месяцев.



Богатый аромат вишни, черешни, земляники, цветы акации и ароматами ванили и бриоши.



Элегантное кюве, сочетающее в себе структуру Пино Нуар со свежестью Шардоне. Чистый, насыщенный стиль с отличным балансом и высокой плотностью.



Шампанское для гурманов как идеальное гастрономическое сопровождение для самых изысканных блюд — омары, креветки, блюда с трюфелем, сморчками и черной икрой, жирная белая рыба, копченый лосось, террины, паштеты.

КОЛЛЕКЦИЯ «ЛЕОН ЛОНУА»

ШАРЛЬ МИНЬОН

Шампанский Дом Леон Лонуа был приобретен семьей Миньон в 2003 г. Это одна из старейших семей в коммуне Ле Мениль-Сюр-Оже и одноименное наименование для производства самых престижных шампанских Гран Крю из Кот де Блан. Деревушка находится вблизи одного из главных центров производства шампанских - городе Эпернэ. Здесь сосредоточено большинство известных винных домов: Moët & Chandon, Heidsieck & Monopole, Perrier-Jouët. Большая часть винных журналистов утверждают, что шампанское семьи Миньон является лучшим после Салона.



КЮВЕ ПРЕСТИЖ

-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  5-8°C
-  0,75 / 1,5 Л



60% Пино Нуар, 20% Шардоне, 20% Пино Менье.



Классический метод. 15% резервного вина. Дозаж: 9г/л. Выдержка: 18-24 месяца.



Фрукты и растительные ароматы, ноты мёда и цитрусовых.



Живой лёгкий свежий вкус.



Классическая роскошная пара — шампанское и устрицы! Аперитив, овощные салаты, паштеты, телячья отбивная, морепродукты, моллюски, ракообразные, копчёная рыба, щербет и десерты из мороженого.



КЮВЕ ПРЕСТИЖ

-  РОЗОВОЕ
-  БРЮТ
-  5-8°C
-  0,75 Л



45% Пино Нуар, 35% Шардоне, 20% Пино Менье.



Классический метод. 15% резервного вина. Дозаж: 9г/л. Выдержка: 18-24 месяца.



Яркий, насыщенный аромат с фруктовой доминантой, с нотами корицы и мёда.



Щедрый, тёплый, тающий вкус.



Аперитив, блюда китайской и индийской кухни, сладко-солёные блюда из ягнятины, разнообразные гратены, горячие сладкие пироги, красные фрукты, щербет.



ЛЕ МЕНИЛЬ ГРАН КРЮ БЛАН ДЕ БЛАН МИЛЛЕЗИМ

-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  9-10°C
-  0,75 Л



Шардоне. Площадь виноградника: 6 га.



Низкая урожайность лоз, органическое виноделие. Ферментация в маленьких чанах при контролируемой температуре. Выдержка в бутылке — 3 года.



Сложный цветочно-медовый аромат с бисквитными нотами.



Комплексный вкус с освежающей кислотностью, ароматами трав, цветов, мёда и отличным балансом.



Аперитив, лёгкие закуски, фрукты, десерты.

КОЛЛЕКЦИЯ «ЛЕОН ЛОНУА»



ЛЕОН ЛОНУА БЛАН ДЕ БЛАН

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 8-10°C

 0,75 Л



Шардоне.



Классический метод. Выдержка на осадке 24-36 месяцев.
Дозаж: 7г/л.



Ноты минеральности, цитрусовых, белых фруктов.



Живой сбалансированный вкус.



Аперитив, гребешки стрюфе - лем, белая рыба в сливочном соусе, телятина под грибным соусом, суши, устрицы.



БУРГУНДИЯ

ЛУИ ВЬОЛАН



КРЕМАН ДЕ БУРГОНЬ

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л

NEW



Шардоне, Гаме, Пино Нуар, Алиготе.



Выдержка: 18 месяцев на осадке.



Фруктовый и выразительный с оттенками цитрусовых и лесного ореха.



Фруктовый, свежий, элегантный. Хорошая текстура, стойкий перляж.



Закуски, мясные деликатесы, устрицы, моллюски, копченая рыба, козьи сыры.



ФРАНЦИЯ

ДОЛИНА ЛУАРЫ



Искусством производства игристых вин овладели сегодня не только производители шампанского. Все игристые вина, сделанные вне Шампани, но во Франции, называются Креман (Cremant), либо игристое, сделанное по методу традициональ. Некоторые из них равноценны шампанским винам. Луарские креманы создаются из местных сортов винограда по традиционной технологии производства игристых вин, включающих вторичную ферментацию в бутылке, благодаря которой игристые традиционного (классического) метода производства отличаются комплексными ароматами с нотами сливочного масла и свежей выпечки, а также плотным сбалансированным вкусом. Креман де Луар – это наименование для производства игристых вин из сердца региона долина Луары – Анжу, Сомюра и Турени. Хотя оно было введено только в 1975 г., на данный момент Креман де Луар обеспечивает надёжную альтернативу шампанскому и считается лучшим игристым вином Луары.

КРЕМАН



**ФИЛИПП
ДЕВАЛЬ**

-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  8-10°C
-  0,75 Л



- Шенен Блан, Шардоне.
- Классический метод. Выдержка на осадке 12 месяцев.
- Цитрусово-медовый аромат с нотами свежеспеченного хлеба.
- Интенсивный, яркий вкус с хорошим балансом плотности и кислотности.
- Аперитив, морепродукты, салаты, свежие фрукты.



**ФИЛИПП
ДЕВАЛЬ РОЗЕ**

-  РОЗОВОЕ
-  БРЮТ
-  8-10°C
-  0,75 Л



- Каберне Фран.
- Классический метод. Выдержка на осадке 12 месяцев.
- Аромат клубники, малины и круассана.
- Аромат красных ягод (клубника, малина).
- Аперитив или сопровождение к десертам.

АВСТРИЯ

ВЕНА

Vienna, Wien (Вена) – регион в пригородах столицы Австрии. Винодельческий поселок Гринцинг под Веной упоминается в источниках 1114 г. как поселение виноградарей и виноделов. В окрестностях города Вены расположены 600 га виноградников, которые позволяют Вене быть единственной в наше время мировой столицей со столь развитым виноделием.



ЗЕКТ

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л



 80% Грюнер Вельтлинер,
20% Вельшрислинг.

 Выдержка на осадке: 9 месяцев. Вы-
держка в баррике: 6 месяцев.

 Травы, цитрусовые.

 Кремовая текстура и приятное
сладкое послевкусие.

 Аперитив, салаты, морепродукты, коп-
ченая рыба, белое мясо, клубника.



ИТАЛИЯ ПРОСЕККО



ПАТТИНИ ПРОСЕККО ДОК

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 8-10°C

 0,75 Л

NEW



100% Глера.



Ручной сбор; холодная мацерация без гребней 5-10 часов при контролируемой температуре 10-12°C; метод Шарма.



Ароматы спелого желтого яблока, груши и цветов акации.



Свежий и легкий вкус, сбалансированная кислотность, длительное послевкусие, стойкий перляж.



Аперитив, овощные салаты, рыбные блюда (тартар, севиче), фруктовые десерты.



ПРОСЕККО ДОК ТЕНУТЕ АРНАЧЕС БИО



 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,2 Л / 0,75 Л



Глера.



Ночной сбор винограда, ферментация при низкой температуре, метод Шарма.



Белые цветы и фрукты.



Деликатный, свежий, сухой.



Аперитив, закуски, рыба, морепродукты, свежие сыры.



ПРОСЕККО ДОК ТЕНУТЕ АРНАЧЕС

 РОЗОВОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 0,75 Л



85% Глера, 15% Пино Неро.



Ночной сбор винограда. Непродолжительная мацерация с кожицей. Метод Шарма.



Клубника, цитрусовые, белые цветы.



Деликатный, свежий, сухой.



Аперитив, антипасты (оливки, артишоки, вяленые томаты), свежие салаты с морепродуктами гриль и ягодной заправкой, спринг-роллы.



БИСКАРДО ПРОСЕККО МИЛЛЕЗИМАТО ДОК

NEW

 БЕЛОЕ

 СУХОЕ

 8-10°C

 0,75 Л



Глера.



Интенсивный и ароматный, с оттенками яблоневых и персиковых цветов.



Бархатистый, с гармоничным, сухим и цветочным послевкусием.



В качестве аперитива, к закускам, мягким сырам и рыбным блюдам.



БИСКАРДО РОЗЕ ПРОСЕККО МИЛЛЕЗИМАТО ДОК

NEW

 РОЗОВОЕ

 СУХОЕ

 8-10°C

 0,75 Л



Глера, Пино Нуар.



Интенсивный и ароматный, с оттенками красной смородины, земляники и лепестков роз.



Бархатистый, с гармоничным, сухим и ягодным послевкусием.



Аперитив, салаты, антипасты, фрукты.

КОЛЮТТА

Производство игристых вин Фриули имеет древнюю историю. Поскольку регион граничил с Австрией, Словенией и Хорватией, он издавна испытывал и латинское, и славянское влияние. Здешные вина получили известность ещё во времена Римской империи, позднее они были хорошо знакомы преемникам римлян. Скорее всего это были вина из сорта винограда, впоследствии известного как Просекко. Историческая и живописная зона производства объясняет сегодняшнюю популярность и большое разнообразие игристых вин. Винодельческое хозяйство Колютта «Бандут» названо в честь древнего участка земли, который купил Антонио Колютта в начале 1900-х годов. Сейчас оно принадлежит Джорджо Колютта. 18 га расположились на виноградниках: Буттрио, Манзано и Росазо, которые относятся к территории «Парка винограда и вина» в области Колли Ориентали дель Фриули, зоне производства Просекко ДОК. На этикетке изображена старая вилла, основанная в 1700 г., которая сейчас расположена в центре хозяйства.



РИБОЛА ДЖАЛЛА СПУМАНТЕ КОЛЮТТА

-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  8-10°C
-  0,75 / 1,5 Л



Риболла Джалла.



Метод Шарма. Выдержка:
3 месяца на осадке.



Элегантный, зелёные фрукты,
цитрусы.



Свежий, нежный, цветочно-цитрусовый.



Аперитив, лёгкие закуски,
салаты с цитрусовой заправкой.



КОЛЮТТА ПРОСЕККО ФРИУЛИ ДОК

-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  6-8°C
-  0,2 / 0,75 Л



Глера.



Метод Шарма.



Элегантный свежий цветочный
букет с нотами дрожжей
и хлебной корочки.



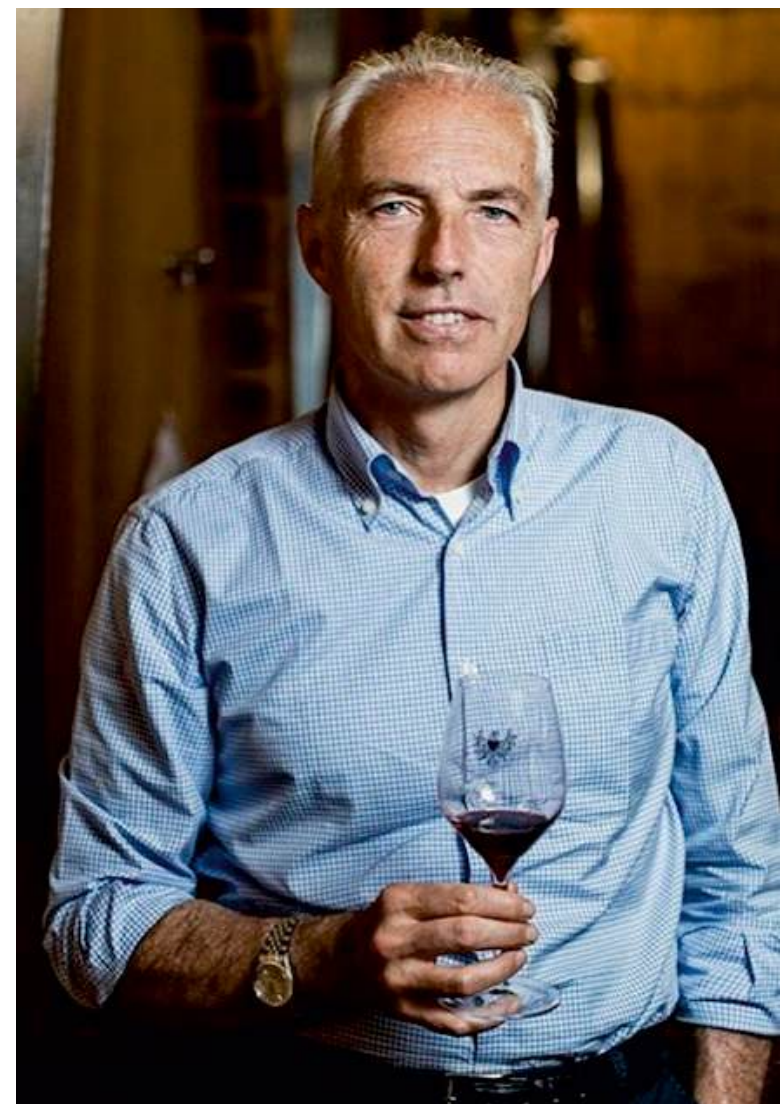
Тонкий, душистый, округлый.



Аперитив, овощные и рыбные
блюда, нежирное мясо.



6600 бутылок в год.



ИТАЛИЯ ПЬЕМОНТ



КОЛЛЕКЦИЯ «КОРТЕ ВИОЛА»

СПУМАНТЕ

Реки По и Танаро, постепенно прорывая себе дорогу всё ниже и ниже, сливаются у города Алессандрия и обнимают крутые известняковые холмы Монферрато. Их склоны покрыты виноградниками сорта Москато. За последние два десятилетия лишь одно белое вино Пьемонта имеет историю международного масштаба. Это Асти Спуманте – знаменитое игристое, квинтэссенция того, что дает сладкая мускатная лоза.

Spumante (от итальянского слова Spuma – пена), общее понятие включающее все игристые вина Италии. Спуманте относятся к древнейшему поколению вин на планете. Этот старший брат шампанского появился на свет ещё в X веке до н.э. Гомер был большим поклонником Спуманте. Великий поэт со знанием дела описал процесс изготовления этого напитка в знаменитой «Иллиаде».



БРЮТ

- БЕЛОЕ
- БРЮТ
- 6-8°C
- 0,75 Л



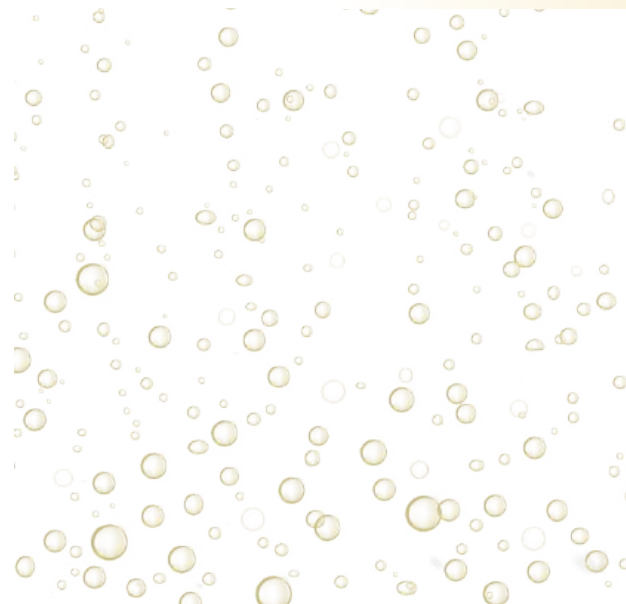
МАЛЬВАЗИЯ МОСКАТО

- БЕЛОЕ
- ПОЛУСЛАДКОЕ
- 6-8°C
- 0,75 / 1,5 Л



ВИЛЛА РОККА МОСКАТО СПУМАНТЕ

- БЕЛОЕ
- СЛАДКОЕ
- 6-8°C
- 0,75 Л



ИСПАНИЯ ВАЛЕНСИЯ



КАВА МАРКИЗ ДЕ РЕКЕНА

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 8-10°C

 0,75 Л



Макабео.



Классический метод. Выдержка на осадке 9 месяцев.



Полевые цветы, желтые фрукты.



Спелый персик, нотки цитрусовых, банан и нюансы хлебной корочки.



Аперитив, паста или ризотто с морепродуктами, белая рыба в сливочном соусе, белое мясо на гриле, овощные салаты.

Кава – (исп. «Cave» - «погреб») – испанское игристое вино, произведенное традиционным шампанским методом (вторичная ферментация в бутылке и выдержка на осадке). После нескольких судебных разбирательств в 1970г., «шампагне» стало защищенным в Европейском Союзе наименованием. И Испания была вынуждена отказаться от вариаций на тему Шампагне, в Каталонии – Хатрап и ввести термин Cava. Кавой называют игристое вино из Испании, прежде всего, Каталонии, которое также производят в автономных областях Арагон, Кастилия-Леон, Эстремадура, Риоха, Наварра, Валенсия и Стране Басков, то есть аппелласьон DO Cava распространяется на несколько испанских регионов. Это скорее указание на способ производства, чем на место происхождения, хотя более 90% кавы происходит из каталонского Пenedеса.



КОЛЛЕКЦИЯ «КОМТ ДЕ ШАМБЕРИ»

ДОСЛОВНО «ГРАФ ШАМБЕРИ»

Игристые вина сейчас потеряли свой «праздничный» статус и теперь их употребляют по любому поводу: в качестве аперитива, с едой, с десертами, просто в качестве сопровождения вечера и даже в коктейлях. Производители, используя метод Шарма и местные сорта винограда, создают освежающие, ароматные и гармоничные «вина на каждый день».

БРЮТ



-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  6-8°C
-  0,75 Л



ПОЛУСУХОЕ



-  БЕЛОЕ
-  ПОЛУСЛАДКОЕ
-  6-8°C
-  0,75 Л

СУХОЕ



-  РОЗОВОЕ
-  СУХОЕ
-  6-8°C
-  0,75 Л

ПОЛУСУХОЕ



-  РОЗОВОЕ
-  ПОЛУСУХОЕ
-  6-8°C
-  0,75 Л

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Один из самых распространенных и эффективных методов получения безалкогольного вина — это вакуумный. Экстрагирование алкоголя осуществляется очень аккуратным способом в вакууме (в безвоздушном пространстве), где вино нагревается примерно до 28 °C. При такой низкой температуре возможно сохранение вкуса и аромата безалкогольного вина, а также это очень эффективный способ, так как процедура длится всего несколько минут.

ФРАНЦИЯ



ИГРИСТОЕ ВИНО БЕРТИКО

NEW

 6-8°C

 0,75



100 % Совиньон Блан



Ароматы зеленых яблок и белых цветов.



Свежий и ароматный, с нотками цитрусовых и белых фруктов.



Тапасы, салаты, рыба, морепродукты, легкие десерты.



БЕЛОЕ БЕРТИКО

NEW

 10-12°C

 0,75 Л



100 % Совиньон Блан.



Ароматы зеленого яблока, белых цветов, персиков и дыни.



Ароматный, с нотами цитрусовых и экзотических фруктов.



Тапасы, салаты, рыба, морепродукты, мягкие сыры.



КРАСНОЕ БЕРТИКО

NEW

 13-15°C

 0,75 Л



96% Мерло, 4% Каберне Фран.



Сочный и интенсивный, с оттенками красных ягод.



Мягкий, сочный, ягодный.



Тапасы, мясные деликатесы, паштеты, барбекю.

РАМИТА
СОВИНЬОН БЛАН



-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л

РАМИТА КАБЕРНЕ
ТЕМПРАНИЛЬО



-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,75 Л



КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

ВИСКИ



Крепкие алкогольные напитки известны со времён античных Греции, Рима и Китая. Они производятся путем дистилляции или ректификации (то есть перегонки) исходного сырья (сброженного сусла). Как правило, крепкими спиртными напитками считаются напитки с содержанием алкоголя не менее 20%. Верхняя граница содержания алкоголя для крепких спиртных напитков однозначно не определена, и может варьироваться в зависимости от норм отдельно взятой страны.



ВИСКИ ГРЕЙНС
ДЖАРОЛА (ИТАЛИЯ)

🕒 14-16°C

🍷 0,2 / 0,7 Л



Крепкий ароматный алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов соложения, перегонки и выдерживания в дубовых бочках. При изготовлении виски может использоваться ячмень, рожь, пшеница или кукуруза. Отсюда и 4 класса напитка: солодовый, зерновой виски, купаженный виски (Blended whisky) и бурбон — кукурузный американский виски.

3 года.

Сладкий, с нотками фруктов и цветочно-травяными оттенками.

Дижестив, коктейли.

БРЕНДИ



ДЕ ПУРВИЛЬ НАПОЛЕОН (ФРАНЦИЯ)

🕒 16-18°C

🍷 0,7 Л



Виноградные спирты.



Белые цвета и экзотические фрукты.



Дижестив, коктейли, разнообразные ликёры, сиропы и соки.

Бренди (сокращение для brandywine, от нидерландского brandewijn – жжёное вино) – крепкий алкогольный напиток, общий термин для обозначения продуктов дистилляции виноградного вина, фруктовой или ягодной браги. Происхождение бренди неясно, но крепко связано с развитием перегонного винокурения. Бренди такой, каким он известен сегодня, впервые появился в XII в. Изначально перегонка вина была методом его сохранения, а также упрощала для торговцев перевозку вина. Перед употреблением в бренди должна была быть добавлена вода. Однако выяснилось, что после хранения в деревянных бочках продукт становился лучше, чем вино, из которого он был получен. Существует ряд бренди категорий «наименования, контролируемого по происхождению» – например, Коньяк и Арманьяк.

КОНЬЯК

Коньяк получил своё название по аналогии с одноимённым французским городом. Географические границы местности производства коньяка, технология производства и само название «Коньяк» строго регламентированы и закреплены многочисленными законодательными актами. Крепкие напитки других стран, а также, произведённые во Франции вне региона Коньяк не имеют права именоваться коньяком. Такие напитки принято называть бренди.

Согласно законодательству, коньячный спирт должен быть выдержан в дубовых бочках не менее двух лет, а максимальный возраст выдержки коньяка не ограничен законодательством. Как показывает практика, выдержка коньячных спиртов в бочке более 70 лет уже не влияет на его характер спиртов.

Выдержка конечного продукта определяется самым молодым коньячным спиртом. Коньячные спирты каждой области и возраста обладают своими отличительными особенностями. Использование этих особенностей при смешивании спиртов позволяет «мастеру купажа» добиться определенных свойств.



АНРИ МУНЬЕ VS



16°C

0,7 Л



70% Бон Буа, 30% Фин Буа



3,5 года.



Фрукты, пряные ноты и ваниль.



Аперитив, дигестив, коктейли (смешивая с тоником или яблочным соком с добавлением льда).

АНРИ МУНЬЕ VSOP



16°C

0,7 Л



70% Фин Буа, 20% Бон Буа, 10% Гран Шампань.



7,5 лет.



Цветы, липа, виноградная лоза, абрикос, слива.



Аперитив, сопровождение острых блюд и сыров (Рокфор). Утка, сырный пирог, гребешки, копчёный или свежий лосось.

Компания "Анри Мунье" родилась в 1858 году и первоначально торговала коньячными спиртами. О требовательности владельца слагали легенды. Анри Мунье мог легко выбросить дубовую бочку с коньячным спиртом, если качество его не удовлетворяло. Борьба за высокие стандарты качества стала уже доброй традицией, а гордое имя основателя компании отныне красуется на этикетках коньячных бутылок. Без преувеличения можно сказать, что с момента основания компании наименование А. Мунье является синонимом непревзойденного мастерства в искусстве производства коньяка. В 1970 году компания стала членом профессионального кооператива виноградарей Unicoor, что позволило контролировать качество коньяка с момента сбора урожая и заканчивая дистилляцией. У компании солидный запас прочности: виноградники занимают более 5000 га, постоянные запасы составляют не менее 20 тыс. бочек коньяка, производственная мощность — 76 тыс. бутылок в день. На сегодняшний день это один из самых динамично развивающихся коньячных Домов Франции, продукция которого стала популярна не только в Европе, но и в Канаде и Америке.

АНРИ МУНЬЕ XO



 16°C

 0,7 Л



50% Пти Шампань, 30% Фин Буа,
20% Гранд Шампань.



10-20 лет.



Кожаный футляр и кедровое дерево, постепенно
раскрываются оттенки фимиамы и корицы.



Аперитив, дижестив. Шашлычки из курицы
в соусе карри, курица, маринованная в специях,
ягнёнок, пряный хлеб.



АНРИ МУНЬЕ ЭКСТРА ФАЙН ШАМПАНЬ



NEW

 18°C

 0,7 Л



50% Гранд Шампань, 30% Фин Буа,
20% Пти Шампань.



выдержка в баррике 35 лет.



Насыщенный комплексный аромат с нотами кожи,
корицы, экзотических фруктов и свежего инжира.



Дижестив, сопровождение к сигарам.

ЛА ФАЙЕТ

Ла Файет – очень популярный коньяк с многолетней историей не только во Франции, но и за её пределами. Торговая марка была создана в 1954 году и названа в честь французского политического деятеля, участника трёх революций – Мари Жозеф Поль Ив Рош Жильбер дю Мотье, маркиза де Ла Файета, профиль которого изображен на этикетке. Благодаря близкому знакомству Президента кооператива Юникоп (ему сегодня принадлежит компания H. Mouliet), который дружил с наследником маркиза Ла Файет, у компании есть эксклюзивное право на то, чтобы коньяк носил имя его предка. На сегодняшний день это единственный крепкий алкоголь, который имеет право носить имя LA FAYETTE.

МАРКИЗ ДЕ ЛА ФАЙЕТ VS



🕒 16-18°C

🍷 0,7 Л



60% Фин Буа, 40% Бон Буа.

4 года.



Ваниль, груша, акация, мускатный орех.



В чистом виде со льдом или в составе коктейля.

МАРКИЗ ДЕ ЛА ФАЙЕТ VSOP



🕒 16-18°C

🍷 0,7 Л



70% Фин Буа, 20% Бон Буа, 10% Пти Шампань.

8 лет.



Сладкий миндаль, чернослив, сухофрукты, пряности, кедр, марабелла, апельсиновая цедра и сигарная коробка.



В чистом виде, с жирными паштетами, сырами средней выдержки, печеньем с горьким шоколадом.

МАРКИЗ ДЕ ЛА ФАЙЕТ XO



🕒 16-18°C

🍷 0,7 Л



50% Пти Шампань, 30% Фин Буа, 20% Гранд Шампань.

12 лет.



Лесной орех, корица, кофе, белый трюфель, чернослив, корица, имбирь, сычуаньский перец, кофе, засахаренный апельсин, обжаренный миндаль.



В чистом виде, с запечённым паштетом, икрой, лангустинами, голубем, выдержанными сырами с голубой плесенью, тёмным шоколадом.

МАРКИЗ ДЕ ЛА
ФАЙЕТ ХО ЭКСТРА



🕒 16-18°C

🍷 0,7 л



100% Гранд Шампань.



30 лет.



Грецкий орех, лесной орех, чернослив, кофе, апельсин, мармелад, цитрусовые в сахаре, сигарная коробка, сандаловое дерево, ваниль, папайя.



В чистом виде, с запечённым паштетом, икрой, лангустинами, голубем, выдержанными сырами с голубой плесенью, тёмным шоколадом.



ГАСТОН ДЕ КАСТЕЛЬЖАК VS



 16°C

 0,7 Л



100% Гранд Шампань.



Уни-Блан.



3 года.



Тонкий нос с ароматами
корицы и изюма.



Тонкий и элегантный вкус,
хорошо сбалансированный рот,
слегка с пряным послевкусием.



Рекомендуется употреблять в
чистом виде или со льдом, на-
питок прекрасен в качестве ди-
жестива.

ГАСТОН ДЕ КАСТЕЛЬЖАК VSOP



 16°C

 0,7 Л



100% Гранд Шампань.



Уни-Блан.



4 года.



Тонкий нос с ароматами
корицы и изюма,
винограда и сливы.



Вкус с нотами восточных специй, засаха-
ренных фруктов, с продолжительным
послевкусием с нотами сушеных фруктов
и ванили.



Отличный дижестив и компаньон хорошей
сигаре.

ГАСТОН ДЕ КАСТЕЛЬЖАК XO



 16°C

 0,7 Л



100% Гранд Шампань.



Уни-Блан.



10 лет в дубовых бочках.



Богатый и элегантный нос с нотами экзотическими
ароматами фруктов, засахаренных цитрусовых, ва-
нили и лакрицы.



Округлый и интенсивный, с нотами сухофруктов, спе-
ций и долгим мягким послевкусием.



Лучше всего употреблять этот коньяк в чистом виде в
качестве дижестива.

ГАСТОН ДЕ КАСТЕЛЬЖАК ХО ЭКСТРА



 16°C

 0,7 Л



100% Гранд Шампань.



Уни-Блан.



15 лет в дубовых бочках.



Ароматом с нотами экзотических фруктов, цитрусовых, ванили и лакрицы.



Насыщенный, с нотами сухофруктов, а также нюансами поджаренных кофейных зерен, которые развиваются в долгом послевкусии.



В качестве дигестива.

ГАСТОН ДЕ КАСТЕЛЬЖАК ВИНТАЖНЫЕ



 1970

 1976

 1979

 1980

 1990



АРМАНЬЯК

Арманьяк — старейший французский коньячный спирт. Первые письменные свидетельства его использования относятся к 1310 году. Арманьяк делится на три апелласьона: Ба-Арманьяк (Нижний Арманьяк), Тенарез и О-Арманьяк (Верхний Арманьяк). Нижний Арманьяк является самым западным регионом и расположен в основном в департаментах Жер и Ланд. Песчаные почвы, вкрапления известняка, со слоем желто-коричневого железа. Эти почвы дают виноград с низким содержанием сахара и высокой кислотностью, что идеально подходит для дистилляции арманьяков с характером.

БАРОН ДЕ СИГОНЬЯК



 0,5 / 0,7 Л



Ба-Арманьяк. Выдержка производится в лимузенском дубе.

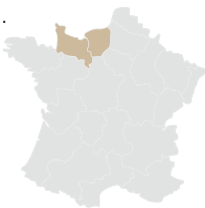
Уни-Блан и Бако.

-  10 лет
-  15 лет
-  20 лет
-  25 лет
-  50 лет
-  60 лет



КАЛЬВАДОС

Кальвадос — типичный яблочный дистиллят, исторически производимый на севере Франции. Является наименованием, контролируемым по происхождению, то есть строго регламентируемым по происхождению исходного сырья и правилам производства. Кальвадос напиток, обладающий превосходным вкусом и, кроме того, являющийся отличным дигестивом, улучшающим настроение и снимающим тяжесть после обильных застолий, также характерных для этой части Франции.



МЕНОРВАЛ ПРЕСТИЖ КАЛЬВАДОС АОС



🕒 14-16°C

🍷 0,7 л



Яблоки с определённой территории.



Двойная дистилляция. Выдержка в бочке 3 года.



Мягкий, яблочный.



Богатый, фруктовый.



Дигестив, приготовление пищи, выпечка, при смене блюд.

МЕНОРВАЛ

МЕНОРВАЛ VSOP ПЭЙ Д'ОЖ АОС



🕒 14-16°C

🍷 0,75 Л



Апеласьон Пэй д'Ож уникален — только здесь используют двойную перегонку сидра, что позволяет получать самые благородные сорта кальвадоса.



48 сортов яблок с определённой территории.



Длительность ферментации сидра 6 месяцев. Двойная дистилляция. Выдержка в баррике 4-6 лет.



Мягкий тёплый аромат яблок с оттенками карамели и мёда.



Дижестив или сопровождение к жирным блюдам.

МЕНОРВАЛ ТРЕ ВЬЕ XO КАЛЬВАДОС АОС



🕒 14-16°C

🍷 0,7 Л



Яблоки с определённой территории.

Однократная дистилляция. Выдержка в баррике 10-15 лет.



Мягкий и элегантный аромат с оттенками карамели, орехов и ириса.



Дижестив, с горьким шоколадом или сигарой.



ШАРЛЬ ДЕ ГРАНВИЛЬ ФИН



 14-16°C

 0,7 Л



Сорта яблок (бискет, бедан, пети жоли, сен-мартен).



Двойная дистилляция; выдержка: 3 года в дубовых бочках.



Тонкий и свежий нос с мощными ароматами карамели, фруктов и ванили.



Тонкий и элегантный вкус с фруктовым послевкусием.



Дижестив, коктейли.

ШАРЛЬ ДЕ ГРАНВИЛЬ ПЕЙ Д'ОЖ



 14-16°C

 0,7 Л



Сорта яблок (бискет, бедан, пети жоли, сен-мартен).



Двойная дистилляция; выдержка: 8 лет в дубовых бочках.



Богатый и мощный нос с ароматами специй и экзотических фруктов.

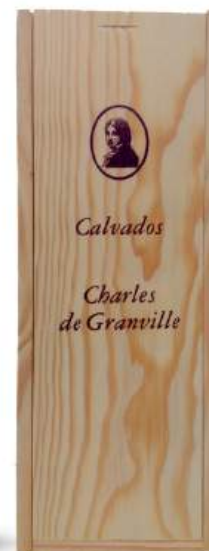


Хорошо сбалансирован во рту, с послевкусием сухофруктов и легкой пряности.



Дижестив или сопровождение к жирным блюдам (паштеты, колбасы, утка конфи).

ШАРЛЬ ДЕ ГРАНВИЛЬ VSOP



 14-16°C

 0,7 Л



Сорта яблок (бискет, бедан, пети жоли, сен-мартен).



Двойная дистилляция, выдержка: 5 лет в небольших дубовых бочках.



Глубокий яблочный букет с мощными ароматами карамели и ванили.



Элегантный во рту, с долгим послевкусием.



Дижестив, с горьким шоколадом или сигарой.



ШАРЛЬ ДЕ ГРАНВИЛЬ 20 ЛЕТ / 25 ЛЕТ / 30 ЛЕТ

🕒 14-16°C

🍷 0,7 Л



Сорта яблок (бискет, бедан, пети жоли, сен-мартен).



Выдержка: 25 лет в дубовых бочках.



Дижестив, с горьким шоколадом или сигарой.



ШАРЛЬ ДЕ ГРАНВИЛЬ ВИНТАЖНЫЕ 1968/ 1969/ 1971/1972/1973/1976/ 1981/ 1983/1984/1985/1986

🕒 14-16°C

🍷 0,7 Л



Сорта яблок (бискет, бедан, пети жоли, сен-мартен).



Выдержка минимум 40 лет в небольших дубовых бочках.



Дижестив, с горьким шоколадом или сигарой.

ДЖИН

В 1550 г. голландский аптекарь изготовил можжевеловую водку, которая применялась в качестве лекарственного средства. Англичане познакомились с голландским джином во время совместных действий с голландцами в составе антииспанской коалиции и называли его Dutch courage (голландская храбрость), так как голландцы пили его перед боем. Наиболее распространённый вариант использования джина — коктейли.

ДЖИН ДЖАРОЛА (ИТАЛИЯ)



т 8-10°C

0,7 л



Можжевельник, цедра лимона или померанца, анис, корень дудника, фиалковый корень, корица, кориандр и кора кассии.



Очень сухой, гармоничный.



Резкий характер и четкий вкус можжевельника.



Компонент в коктейлях и десертах, джестив.

ДЖИН СУРС (ФРАНЦИЯ)



т 8-10°C

0,7 л



Можжевельник, цедра лимона или померанца, анис, корень дудника, фиалковый корень, корица, кориандр и кора кассии.



Персик, свежий имбирь.



Яркий вкус можжевельника и специй. Послевкусие длительное, с нотами лимона.



Самостоятельный напиток с кубиком льда или в составе разнообразных коктейлей.



ВОДКА

Водка Сурс создана знаменитым мастером Франсуа Тибо, обладающим исключительными знаниями в создании премиальной водки с 1997 г., лично ответственный за создание знаменитой «Grey goose» при участии мастера погреба Н. Mounier Микаэля Бруйи. Слово SOURCE происходит от названия источника Gensac-La-Pallue из сердца региона Коньяк (Гранд Шампань), вода из которого используется при производстве. Его чистота получена благодаря строгому отбору спиртов из французской пшеницы и небольшого количества вина.



СУРС ВОДКА (ФРАНЦИЯ)

🕒 8-10°C

🍷 0,05 / 0,7 Л



Французская пшеница, 95% виноград 5%.



Дистилляция: пятикратная. Редукция: 2 этапа (для свежести). Стабилизация: 10 дней (для округлости).



Уникальный, слегка сладковатый аромат с тонкими нотками белых полевых цветов.



Мягкий округлый вкус с уникальной сладостью и свежестью и приятным, длительным послевкусием.



Блюда изысканной французской кухни: нежнейшая белая телятина, трюфеля, фуа-гра, улитки по-бургундски, устрицы в шампанском, омары и langoustines или в качестве дижестива.

РОМ

Впервые изготавливать ром стали в XVII в. на тростниковых плантациях на Карибах. Рабы на плантациях обнаружили, что патока сбраживается в алкоголь. Последующая перегонка этого алкогольного побочного продукта делала его более концентрированным и помогала удалить примеси, а результатом процесса был первый настоящий ром.

РОМ БЕЛЫЙ ДЖАРОЛА (ИТАЛИЯ)



🕒 8-10°C

🍷 0,7 Л



Патока.



Тропические фрукты (банан, личи) и цветочно-растительные характеристики (сухие табачные листья, цветок апельсина).



Мягкий со сладким послевкусием.



Компонент в коктейлях и десертах, дижестив.

КЛАССИК СПАЙСЕД РОМ (МАВРИЙКИЙ)



🕒 8-10°C

🍷 0,7 Л



Меласса сахарного тростника.



Фрукты, специи, корица.



Грейпфрут, мандарин с про-должительным, согревающим послевкусием.



Дижестив, со льдом и в составе коктейлей.

ШЕРРИ СПАЙСЕД РОМ (МАВРИЙКИЙ)



🕒 8-10°C

🍷 0,7 Л



Меласса сахарного тростника.



Миндаль, мараскиновая вишня.



Патока, шоколад, орехи и ваниль.



Дижестив, со льдом и в составе коктейлей.



ЛИКЕР КАРАМЕЛЬ
РОМ (МАВРИЙКИЙ)



🌡 8-10°C

🍷 0,7 Л



Меласса сахарного тростника.

Карамель, ирис, марципан.

Ваниль, белый шоколад.

Со льдом и в составе коктейлей.

ГОЛД ОФ МАУРИТИУС
ДАРК РОМ



🌡 14-16°C

🍷 0,7 Л



Меласса сахарного тростника.

Выдержка 6 месяцев в маленьких бочках.

Благородная древесина, грецкие орехи, солод.

Гладкий, богатый, с оттенками свежего солода, теплой помидки, ириски.

В чистом виде, со льдом и в составе коктейлей.

ГОЛД ОФ МАУРИТИУС
ДАРК РОМ СОЛЕРА 5



🌡 14-16°C

🍷 0,7 Л



Меласса сахарного тростника.

Выдержка 5 лет в маленьких бочках методом солера-криадера.

Жареные орехи, шоколад и ваниль.

Сложный, дубовый, солодовый, сладкий.

В чистом виде, со льдом и в составе коктейлей.



ГРАППА



Граппа является одним из национальных символов Италии, именно поэтому граппой имеет право называться напиток крепостью от 40% до 50%, произведенный из итальянских сортов винограда на территории Италии. Недалеко от Венеции находится городок Бассано дель Граппа, который лежит у подножия горы Граппа. В соответствии с легендой здесь изначально и изготавливалась граппа. Именно Бассано дель Граппа называют ее столицей. Несмотря на то, что граппу производят уже более 1500 лет, международную известность напиток получил лишь в 60-70-х годах XX века. Употребляют граппу, как правило, в качестве дижестива, аперитива, при смене блюд или как самостоятельный напиток. На севере Италии граппу добавляют в эспрессо (кофе Коррето). Также её используют в кулинарии и для приготовления коктейлей.



ГРАППА ПРОСЕККО КА'ДАРИО



🕒 13-15°C

🍷 0,5 Л



Глера.



Сочетает в себе элегантность винного аромата и суровость крепкого напитка. Душистый миндальный аромат и ноты луговых трав.



Приятный, тёплый, хорошо сбалансированный, богатый вкус.



Аперитив, дижестив, фламбруют креветки, маринуют мясо, готовят десерты, коктейли, добавляют в эспрессо.

ГРАППА МОСКАТО КА'ДАРИО



🕒 13-15°C

🍷 0,5 Л



Москато.



Обладает полным стойким особенным ароматом с характерными нотами для букета виноградного сорта Москато.



Богатый, сильный, но не резкий вкус с приятным, мягким сладковатым послевкусием.



Аперитив, дижестив, фламбруют креветки, маринуют мясо, готовят десерты, коктейли, добавляют в эспрессо.



ГРАППА ПРОСЕККО ДЖАРОЛА



🕒 13-15°C

🍷 0,7 Л



Глера.



Сочетает в себе элегантность винного аромата и суровость крепкого напитка. Душистый миндальный аромат и ноты луговых трав.



Приятный, тёплый, хорошо сбалансированный, богатый вкус.



Аперитив, дижестив, фламбируют креветки, маринуют мясо, готовят десерты, коктейли, добавляют в эспрессо.

ГРАППА МОСКАТО ДЖАРОЛА



🕒 13-15°C

🍷 0,5 Л



Москато.



Обладает полным стойким особенным ароматом с характерными нотами для букета виноградного сорта Москато.



Богатый, сильный, но не резкий вкус с приятным, мягким сладковатым послевкусием.



Аперитив, дижестив, фламбируют креветки, маринуют мясо, готовят десерты, коктейли, добавляют в эспрессо.



ГРАППА ОРО ДЖАРОЛА

🕒 13-15°C

🍷 0,5 Л



Выдержанная граппа. 9 месяцев в славянском дубе.



Яркий приятный, преобладают ноты фруктов и лекарственных трав.



Богатый сильный, не резкий, сбалансированный и мягкий.



Аперитив, дижестив, при смене блюд, самостоятельный напиток.

ГРАППА ДИ АМАРОНЕ КАМΠΑЊОЛА

🕒 13-15°C

🍷 0,7 Л



Корвина, Корвиноне Веронезе, Рондинелла.



Дистилляция в медных кубках с медленным циклом. Выдержка в маленьком баррике 24 месяца.



Теплый аромат вишни, красных фруктов, ванили.



Перегонка с медленным циклом придает граппе насыщенный и стойкий вкус с долгим, чистым, сладковатым послевкусием с нюансами специй и пряностей.



Подавать на аперитив, дижестив, при смене блюд.

РАКИЯ

Ракия – традиционный балканский крепкий алкогольный напиток, произведенный из сброженного сока отборных фруктов. Спелые плоды отбирают, дробят и оставляют для медленного брожения в емкостях из нержавеющей стали. Затем происходит двойная дистилляция сброженного сусла в медном перегонном аламбике и добавление воды до достижения напитком требуемой крепости. И завершает всё выдержка в течение 12 месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

ПЛОДОВАЯ ВОДКА РАКИЯ ОРДЕН АБРИКОС



8-10°C

0,7 Л

NEW



Выдержка: 10 лет в стали.



Богатый аромат с абрикосовыми акцентами и оттенками миндаля.



Приятный, тёплый, хорошо сбалансированный, богатый вкус.



Рекомендуется подавать к холодным и горячим закускам и мясным деликатесам, печеным овощам. Традиционно подается в качестве аперитива или дижестива с фруктами.

ПЛОДОВАЯ ВОДКА РАКИЯ ОРДЕН ГРУША ВИЛЬЯМС



8-10°C

0,7 Л

NEW



Выдержка: 10 лет в стали.



Який аромат очаровывает оттенками душистых садовых груш и белых цветов.



Чистый вкус с обволакивающей текстурой и тонами желтых сладких груш в продолжительном послевкусии.



Рекомендуется подавать к холодным и горячим закускам и мясным деликатесам, печеным овощам, основным блюдам на основе белого, розового и красного мяса с большим количеством специй. Традиционно подается в качестве аперитива или дижестива с фруктами.

ПЛОДОВАЯ ВОДКА РАКИЯ ОРДЕН СЛИВА



8-10°C

0,7 Л

NEW



Выдержка: 10 лет в дубе.



Насыщенный аромат с оттенками спелых слив и миндальных лепестков, и нюансы чернослива.



Вкус богатый, сильный, но не резкий, сбалансированный мягкий.



Рекомендуется подавать к основным блюдам на основе белого, розового и красного мяса с большим количеством специй, котлет и рубленых колбасок или мясу, приготовленному в собственном соку. Традиционно подается в качестве аперитива или дижестива с фруктами.

ПЛОДОВАЯ ВОДКА РАКИЯ ОРДЕН АЙВА



8-10°C

0,7 Л

NEW



Выдержка: 10 лет в стали.



Утонченный аромат с оттенками айвы и белого беже.



Деликатный вкус согревает шелковистой текстурой и тонами печеной айвы и меда в мягком продолжительном послевкусии.



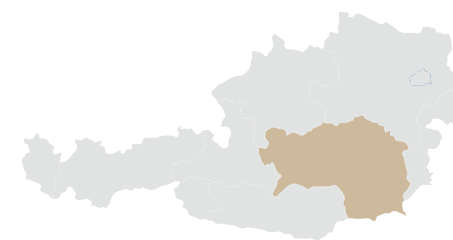
Рекомендуется подавать к холодным и горячим закускам и мясным деликатесам. Традиционно подается в качестве аперитива или дижестива с фруктами.

Дистиллерия Франц Бауэр была основана в 1920 году в городе Грац как производитель шнапсов, фруктовых бренди и ликёров. Сам завод располагается в Штирии, что позволяет уменьшить срок доставки фруктов и ягод на производство, сохранить их свежесть и обработать более 1,5 миллиона тонн сырья в год. Благодаря постоянному развитию и контролю качества, компания развивается, сохраняя свои высокие стандарты, являясь при этом одной из самых современных дистиллерий в Европе.

ШНАПС

Дистилляцией в центральной Европе, в том числе и там, где сейчас находится современная Австрия, начали заниматься несколько веков назад, причем с самого начала в качестве исходного продукта предпочитали фрукты и ягоды. Первое упоминание об австрийском фруктовом бренди датируется XV веком, а первые внушительные винокурни начали появляться в конце XVI — начале XVII в. в Тироле, который и сегодня является центром производства перегонки фруктовых напитков. Родные «шнапсы» мало известны за пределами страны своего происхождения по банальной причине - австрийцы выпивают их сами.

При производстве настоящего классического шнапса не используют сахар, красители, ароматизаторы. Для спирта применяют разнообразное сырьё, но чаще всего главным исходным продуктом выступают дикие ягоды и разнообразные сочные фрукты. Однако, классический шнапс также весьма популярен и среди любителей алкогольных напитков, и среди взыскательных экспертов.



**АБРИКОС
БАУЭР**



**ГРУША ВИЛЬЯМС
БАУЭР**



**ВИШНЯ
БАУЭР**



**СЛИВА
БАУЭР**



13-15°C

0,7 Л



13-15°C

0,7 Л



13-15°C

0,7 Л

13-15°C

0,7 Л

ГАЙСТ

Гайст — это крепкий алкогольный напиток, являющийся производный от шнапса. шнапс изготавливают при помощи двойной дистилляции. Для гайста же сырье настаивается на крепком нейтральном алкоголе, а после жидкость ещё раз перегоняется. Как правило, так поступают с дорогостоящим сырьем, которого по-надобилось бы слишком много, чтобы получить классический шнапс.



Ягодные ноты лесной малины.



Нежный ягодный вкус лесной малины.



Легкие закуски, аперитив или дигестив с добавлением в бокал малины (необходимо выловить этот фрукт, понюхать, оценить аромат, затем выпить содержимое бокала, после чего закусить ягодой), сорбеты и ягодные десерты.

МАЛИНА
БАУЭР



13-15°C

0,7 Л

ОРЕХ
БАУЭР



13-15°C

0,7 Л



Оттенки лесного ореха.



Ноты лесного ореха с легкой сладостью.



Рекомендуется подавать в качестве аперитива, дигестива, к шоколадным, ореховым десертам или кофе.

Бренд Furstenhof (Фюрштенхоф) принадлежит дистиллерии Бауэр и тесно связан с историей Бургенланда. Сказочный княжеский район вокруг рыночного городка Эберау, который также является домом для традиционного мастерства, всегда давал разные подходы и идеи для новых продуктов. Производство бренда Фюрштенхоф – это, с одной стороны, следование традициям, а с другой – сочетание их с новыми тенденциями. Насыщенный и легко пьющийся шнапс с низким содержанием алкоголя, популярные сочетания фруктовых вкусов с цветочными нюансами – Фюрштенхоф приглашает вас получить новый опыт!

ГРУША ФЮРШТЕНХОФ



🕒 13-15°C

🍷 0,7 Л

ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА ФЮРШТЕНХОФ



🕒 13-15°C

🍷 0,7 Л

ОРЕХ ФЮРШТЕНХОФ



🕒 13-15°C

🍷 0,7 Л

КЛУБНИКА-РОЗА ФЮРШТЕНХОФ



🕒 13-15°C

🍷 0,7 Л

ТЕКИЛА

Мексиканская компания «Finos De Agave» существует с 1996 года и является группой предпринимателей, возглавляемой господином Рикардо Лопесом. Основные направления их деятельности — выпуск и дистрибуция качественной мексиканской текилы. За их плечами более чем 30-летний опыт работы с голубой агавой, что позволяет создавать текилу в лучших мексиканских традициях, используя давние рецепты и комбинируя их с современными технологиями. Компания производит около 500 тысяч литров текилы в месяц и удачно экспортирует продукцию во многие страны мира.



МЕССИКАНО АЛТЕНО СИЛЬВЕР



🕒 9-13°C

🍷 0,5 / 0,7 / 1.0 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст голубой агавы: 8-10 лет.



Нюансы мяты и перца, сладковатый аромат агавы.



Напиток обладает пикантным, выразительным, насыщенным вкусом и длительным послевкусием с горчинкой.



Самостоятельный напиток. Основа для коктейлей. Составит превосходную пару сангрите. Способ «лизни-опрокинь-кусни» (необходимы соль и четвертинка лайма).

МЕССИКАНО АЛТЕНО ГОЛД



🕒 9-13°C

🍷 0,5 / 0,7 / 1.0 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст голубой агавы: 8-10 лет.



Очень легкий, с яркими нотами свежести и полевых трав.



Выразительный, освежающий, мягкий вкус текилы наполнен оттенками фруктов и цитрусовых.



Самостоятельный напиток. Основа для коктейлей. Составит превосходную пару сангрите. Способ «лизни-опрокинь-кусни» (необходимы соль и четвертинка лайма).

ТЕКИЛА ЛЕЙ 925 (100% АГАВА)

БЛАНКО



🕒 14-16°C

🍷 0,75 / 1,75 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст голубой агавы: 8-10 лет.



Острого зелёного перца, бобов, ванили и сладковатый аромат агавы.



Ноты перца, острых специй, зелёных оливок.



Запивают сангритой, особым безалкогольным напитком на основе томатного сока, сока лайма и острейших мексиканских перчиков чили. Способ «лизни-опрокинь-кусни»: кроме текилы потребуется соль и четвертинка лайма. Используют как основу для коктейлей («Маргарита» и др.).

РЕПОСАДО



🕒 14-16°C

🍷 0,75 / 1,75 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст голубой агавы: 8-10 лет. Выдержка в бочке 6 месяцев.



Специи, маринованные оливки, агава.



Оттенки ореха, цветов, поджаренного зелёного перца и запечённого ананаса.



Пьют, потягивая по глоточку, чтобы насладиться букетом. Отлично подойдет к традиционным мексиканским блюдам таким как фахитос, бурито и традиционный томатный суп с фасолью.



ТЕКИЛА ЛЕЙ 925 (100% АГАВА)

БЛАНКО ПРЕМИУМ



🕒 14-16°C

🍷 0,75 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст голубой агавы: 8-10 лет.



Острый зелёный перец, бобы, ваниль, сладковатый аромат агавы.



Перец, острые специи, зелёные оливки.



Блюда из мяса и птицы, блюда итальянской, испанской и аргентинской кухни.

РЕПОСАДО ПРЕМИУМ



🕒 14-16°C

🍷 0,75 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст голубой агавы: 8-10 лет. Выдержка в бочке 6 месяцев.



Специи, маринованные оливки, агавы.



Оттенки орехов, цветов, поджаренного зелёного перца и запечённого ананаса.



Самостоятельный напиток, в паре с сигарой. Сочетается с блюдами мексиканской кухни.

АНЬЕХО ПРЕМИУМ



🕒 14-16°C

🍷 0,75 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст голубой агавы: 8-10 лет. Выдержка в бочке 36 месяцев.



Ваниль, агавы, специи.



Оттенки специй, яблок и печёных ананасов.



Сыры, маринованная в пряных травах, индейка моле-поблано, свиные отбивные под соусом из гуавы, миндальные оладьи и другие остро-пряные блюда мексиканской кухни.



ПРЕМИУМ АНЬЕХО КРИСТАЛИНО

6-8°C

0,75 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст агавы: 6 лет. Выдерживается в бочке из белого дуба 1-3 года.



Древесина, фрукты, ваниль и орехи.



Первое мягкое ощущение плавно перетекает в роскошный, полнотелый вкус с нотами сладости, орехов, древесины и ванили.



Самостоятельный напиток.

ПРЕМИУМ РОСА БЛАНКО

6-8°C

0,75 Л



Халиско. 100% спирты голубой агавы.



Возраст агавы: 6 лет. Текила делается перегонкой сока, добываемого из сердцевин голубой агавы. Для создания привлекательного нежно-розового цвета использовался экстракт красных сортов винограда.



Сырая агавя, фрукты, ваниль и специи.



Первое мягкое ощущение плавно перетекает в роскошный вкус с нотами сладостей, трав, сырой агавы и цитрусовых.



Для коктейлей.



ЛИКЁРЫ



АПЕРИТИВО КЛАССИКО ОРАНЖ СПРИТЦ ДЖАРОЛА

🕒 8-10°C

🍷 1 Л



Спирт, сахар, вода, ароматические травы, натуральный ароматизатор.



Тона апельсина и яркие ноты трав.



Фруктовый, горьковатый, с нотами апельсинов, трав.



Аперитив, компонент для коктейлей.





ФРАГОЛИНО ДЖАРОЛА ДОСЛОВНО «ЗЕМЛЯНИКА»

🕒 8-10°C

🍷 0,7 Л



Спирт, вода, сахар, земляника.

Клубнично-земляничные ноты.

Клубника, горько-сладкое послевкусие.

Дижестив, компонент для коктейлей и десертов.



САМБУКА ДЖАРОЛА

🕒 8-10°C

🍷 0,7 Л



Пшеничный спирт, сахар, звездчатый анис, вытяжки из ягод бузины, набор ароматических трав.

Анис.

Анис.

Традиционный итальянский способ (самбука «con mosca» буквально с мухами — самбука подается с тремя кофейными зернами, брошенными в напиток).

САМБУКА

В средние века сарацины привезли в Рим напиток на основе звездчатого аниса. Его употребляли как лекарственное средство и ради удовольствия в конце трапезы. Этот напиток считается прародителем современной самбуки.

Название напитка имеет несколько версий происхождения:

- 1) арабское слово "zammut", дословно "звездчатый анис" основной элемент самбуки;
- 2) имя города в провинции Тоскана;
- 3) так назывался арабский тип корабля, на котором привозили этот алкогольный напиток;
- 4) "Sambuco" итальянское название бузины.

Самый популярный напиток Италии на Севере носит название Лимончино, а на юге страны Лимончелло. Производитель Джарола уже более 100 лет производит ликёр Лимончино по традиционному рецепту, сохраняя историческую технику производства.

ЛИМОНЧЕЛЛО / ЛИМОНЧИНО



🌡 6-8°C

🍷 0,5 / 0,7 Л



Спирт, вода сахар, мякоть лимона.



Яркий концентрированный аромат цитрусовых.



Цедра лимона со сладким послевкусием и пикантной горчинкой.



Дижестив, компонент для коктейлей и десертов.

АМАРЕТТО

В 1525 году художник Бернардино Луини, ученик Леонардо да Винчи, начал роспись фрески в монастыре Санта-Мария-Дел-ла-Грация в Саронно. В качестве модели для образа Мадонны ему позировала красивая женщина, хозяйка гостиницы, где он остановился. Художник полюбил эту женщину, и, когда настал день разлуки, "мадонна" подарила своему возлюбленному пару ящиков ликёра с ароматом горького миндаля, изготовленного ею собственноручно из плодов её сада. Ликёр назвали Амаретто. Квадратная бутылка — "визитная карточка" ликёра Амаретто. Мастера-стеклодувы острова Мурано придумали эту уникальную форму, чтобы даже на ощупь в темноте можно было определить, что же именно вы наливаете себе и своей спутнице в бокал.

АМАРЕТТО ДЕЛЛА НОННА ДЖАРОЛА



🕒 8-10°C

🍷 0,7 Л



Сладкий и горький миндаль, ваниль, ароматические коренья и травы.



Миндальный орех.



Марципан, горько-сладкое послевкусие.



Со льдом, в составе коктейлей, добавляя в чай или кофе. При кондитерском производстве для пропитывания коржей, добавляют в выпечку и десерты.

АМАРЕТТО КЛАССИКО



🕒 8-14°C

🍷 0,7 Л



Мацерация миндаля в виноградном сиропе несколько месяцев. Перегонка.



Миндальный орех.



Вкус марципана, горько-сладкое послевкусие.



Со льдом, в составе коктейлей, добавляя в чай или кофе. При кондитерском производстве для пропитывания коржей, добавляют в выпечку и десерты.

САМБУКА РЕДЖИНА



 8-14°C

 0,7 Л



Пшеничный спирт, сахар, звездчатый анис, вытяжки из ягод бузины, набор ароматических трав.



Аромат аниса.



Анисовый вкус.



Аперитив, дижестив, коктейли. Традиционный итальянский способ — самбука con mosca (буквально «с мухами»); самбука подаётся с тремя кофейными зёрнами, брошенными в напиток. Они олицетворяют здоровье, богатство и счастье.

САМБУКА КЛАССИКА



 8-10°C

 0,7 Л



Пшеничный спирт, сахар, звездчатый анис, вытяжки из ягод бузины, набор ароматических трав.



Аромат аниса.



Анисовый вкус.



Аперитив, дижестив, коктейли. Традиционный итальянский способ — самбука con mosca (буквально «с мухами»); самбука подаётся с тремя кофейными зёрнами, брошенными в напиток. Они олицетворяют здоровье, богатство и счастье.

ТРИПЛ СЕК ДЖАРОЛА



 8-10°C

 0,7 Л



Ликёр сделан на основе цедры карибских апельсинов и пряностей. «Трипл сек» в переводе с французского означает «тройной сухой». Слово «сухой» употребляется здесь в значении «тройной дистилляции».



Горьковато-сладкий цитрусовый аромат.



Сладкий с цедрой апельсина и специй.



В чистом виде со льдом, в качестве дижестива, компонента в коктейлях, в десертах.

КРЕМ ДЕ КАССИС ДЖАРОЛА



 8-10°C

 0,7 Л



Чёрная смородина.



В чистом виде со льдом, в качестве дижестива, компонента в коктейлях, в десертах.

МАЛЕНЬКИЕ ЛИТРАЖИ СО ВСЕГО МИРА



ФРАНЦИЯ

ЭЛЬЗАС

РИСЛИНГ ЭЛЬЗАС АОС



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,375 Л

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АОС



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,375 Л

ШАБЛИ АОП



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 12-14°C
 0,375 Л

NEW



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Аромат цветочный с оттенками белых фруктов (яблоко и груша).



Минеральные и цитрусовые ноты, сбалансированный, свежий вкус.



Хорошо сочетается с блюдами из свежей рыбы, такими как сашими и устрицы.

БУРГУНДИЯ

ШАБЛИ АОП ВЬЕ ВИНЬ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 12-14°C
 0,375 Л

NEW



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Насыщенный, раскрывает ароматы мёда и специй.



Очень длинное и тонкое послевкусие.



Сочетается с деликатесными блюдами, такими как фуа-гра, омары, икра.

ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ ФУРШОМ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 12-14°C
 0,375 Л

NEW



Шардоне.



Ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Яблочно-молочное брожение. Выдержка на осадке.



Тонкое и изысканное вино имеет очень яркую ароматику. Мы можем заметить оттенки белых цветов, таких как акация и лепестки роз, а также сдержанный аромат ванили.



Очень округлое, с оттенком свежих белых фруктов, что позволяет ему сохранять минеральность.



Идеальное дополнение к рыбе, подаваемой с соусом в виде масла или сливок.

ИТАЛИЯ

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВИНА

КОЛЛЕКЦИЯ «ВИЛЛА РОККА»



ПИНО ГРИДЖИО ВЕНЕТО ДОК

 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,25 / 0,375 Л



ТРЕББИАНО АБРУЦЦО ДОК

 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 0,25 Л



МЕРЛО ВЕНЕТО ИГТ

 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 12-14°C
 0,25 / 0,375 Л



МОНТЕПУЛЬЧАНО АБРУЦЦО ДОК

 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 14-16°C
 0,25 Л

ТОСКАНА

КОЛЛЕКЦИЯ «ВИЛЛА СИЛЬВИЯ»



КЬАНТИ ДОК ВИЛЛА СИЛЬВИЯ



 КРАСНОЕ
 ПОЛУСУХОЕ
 12-14°C
 0,375 Л

ИСПАНИЯ

РИОХА КОЛЛЕКЦИЯ «КАСТИЛЬО ДЕ АЛЬБАИ»



**БЛАНКО
ДОКА РИОХА**

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,187 Л



**РОСАДО
ДОКА РИОХА**

-  РОЗОВОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,187 Л



**ХОВЕН
ДОКА РИОХА**

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,187 Л

ЧИЛИ

КОЛЛЕКЦИЯ «СОЛЬ ДЕЛЬ ОРО»



**СОВИНЬОН
БЛАН**

-  БЕЛОЕ
-  СУХОЕ
-  10-12°C
-  0,187 Л



МЕРЛО

-  КРАСНОЕ
-  СУХОЕ
-  14-16°C
-  0,187 Л

БОЛЬШИЕ ЛИТРАЖИ СО ВСЕГО МИРА

ИТАЛИЯ

КОЛЛЕКЦИЯ «ВИЛЛА СИЛЬВИЯ»

ИТАЛИЯ



**КЬЯНТИ ДОКГ
МАСТРО БРУНО
ТОСКАНА**

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 1,5 Л



**МОНТЕПУЛЬЧАНО
Д'АБРУЦЦО ДОК
АБРУЦЦО**

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 1,5 Л



**РОССО
ТОСКАНА ИГТ
САЛЬВАДОРИ**

 КРАСНОЕ

 СУХОЕ

 14-16°C

 1,5 Л

**БАРОЛО ЖИНЕСТРА
ДОКГ**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 Л

**БАРОЛО РИЗЕРВА
ЖИНЕСТРА ДОКГ**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 Л

**РИВА ДЕЛЬ БРИК
БАРОЛО ДОКГ**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 Л

**СЕНАРИО ПАОЛО
КОНТЕРНО ТОСКАНА**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 Л



**КАСТЕЛЛО ДИ БОССИ
БЕРАРДО КЪЯНТИ
КЛАССИКО РИЗЕРВА ДОКГ**

**ЖИРОЛАМО
СУПЕРТОСКАНА
ИГТ**

**КОРБАЙА
СУПЕРТОСКАНА
ИГТ**



**РЕНИЕРИ БРУНЕЛЛО
ДИ МОНТАЛЬЧИНО
ДОКГ**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 / 3 Л

10

**РЕНИЕРИ БРУНЕЛЛО
ДИ МОНТАЛЬЧИНО
РИЗЕРВА ДОКГ**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 / 3 Л

10

**РЕНИЕРИ
РЕ ДИ РЕНИЕРИ
МОНТАЛЬЧИНО ИГТ**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 / 3 Л

**A
10**

**РЕНИЕРИ РЕДЖИНА
ДИ РЕНИЕРИ
МОНТАЛЬЧИНО ИГТ
СУПЕРТОСКАНА**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 / 3 Л

**A
10**

СОАВЕ
ДОК МАГНУМ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 1,5 Л



ТРЕББИАНО
Д'АБРУЦЦО ДОК
МАГНУМ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 1,5 Л

ПИНО ГРИДЖИО
ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ
ДОК МАГНУМ



 БЕЛОЕ
 СУХОЕ
 10-12°C
 1,5 Л

РИПАССО
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА
КЛАССИКО
СУПЕРИОРЕ ДОК
МАГНУМ



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 Л



ПОРТУГАЛИЯ

АЛЕНТЕЖУ

**МОНТЕ ДА КОНТЕНДА
ПРАЙВЕТ КОЛЛЕКШН
АЛЕНТЕЖУ ДОК**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 Л

**ПИТЕЙРА ПРЕМИУМ
АЛЕНТЕЖУ ДОК**



 КРАСНОЕ
 СУХОЕ
 16-18°C
 1,5 Л

ИГРИСТЫЕ ВИНА



ШАМПАНЬ (ФРАНЦИЯ)

ЛЕОН ЛОНУА
МАГNUM
БРЮТ

 БЕЛОЕ

 БРЮТ

 6-8°C

 1,5 Л



ПРОСЕККО (ИТАЛИЯ)

КОЛЮТТА
ПРОСЕККО
ФРИУЛИ ДОК



-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  6-8°C
-  1,5 Л

ПРОСЕККО ДОК
ТЕНУТЕ АРНАЧЕС
БИО



-  БЕЛОЕ
-  БРЮТ
-  6-8°C
-  1,5 Л

КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ



ТЕКИЛА (МЕКСИКА)

ТЕКИЛА ЛЕЙ 925 (100% АГАВА)

БЛАНКО

🕒 14-16°C

🍷 1,75 Л



РЕПОСАДО

🕒 14-16°C

🍷 1,75 Л





WWW.CENTROBALT.SPB.RU

ТЕЛ.: +7 (812) 326-32-00
ФАКС: +7 (812) 326-32-07
E-MAIL: INFO@CENTROBALT.SPB.RU

**Отдел продаж в HoReCa
Санкт-Петербург**
+7 (812) 326-29-32
gorban@centrobalt.spb.ru

**Отдел продаж в HoReCa
Москва**
+7 (915) 273-05-03
sale@centrobalt.pro

**Региональный /
оптовый отдел**
+7 (812) 326-32-09
+7 (812) 326-29-33
sev-zap@centrobalt.spb.ru
korablev@centrobalt.spb.ru

**Отдел по работе с
корпоративными клиентами**
+7 (812) 326-32-01
soloveva@centrobalt.spb.ru

**Отдел по работе с
розничными магазинами**
+7 (812) 326-32-15
vino@centrobalt.spb.ru

**Отдел по работе с
сетевыми магазинами**
+7 (812) 331-10-32
net1@centrobalt.spb.ru

Отдел маркетинга
+7 (812) 326-32-12
market@centrobalt.spb.ru

ООО "ЦЕНТРОБАЛТ"
197101, РОССИЯ, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ЧАПАЕВА, 16

2025

