«Мы все, господа, верим в русское виноделие. Это — будущее богатство России...»

князь Л. С. Голицын

О проекте

Сегодня традиции Льва Сергеевича Голицына, его страсть к производству вин и необыкновенный талант в их создании продолжает компания «Русский винодел». С разрешения и благословения потомков великого российского винодела, фирменную символику компании украшает герб рода князей Голицыных.

Вина, представленные «Русским виноделом», одобрены дегустационной комиссией, созданной с целью отбора лучших вин от лучших российских производителей. В состав дегустационной комиссии вошли ведущие эксперты с многолетним опытом работы на алкогольном рынке. Возглавляет дегустационную комиссию руководитель Союза сомелье и экспертов России, эксперт-сомелье Артур Саркисян. Вина, прошедшие отбор дегустационной комиссией, отмечены особым знаком качества с фирменной символикой компании.

«Я хочу, чтобы рабочий, мастеровой, мелкий служащий пили хорошее вино!» — говорил князь Голицын Л. С. «Русский винодел» переносит слова князя Голицына в наше время и продолжает добрые традиции легендарного мэтра.

ЗАО «Агрофирма Мысхако»

ЗАО «Агрофирма Мысхако» — одно из старейших винодельческих предприятий в России. Сегодня агрофирма «Мысхако» владеет более 600 га виноградников, на которых культивируются сорта: Каберне, Шардоне, Алиготе, Мускат Оттонель, Рислинг Рейнский, Мерло, Пино-Нуар, Совиньон, Пино-Гри, а также уникальный клон Каберне, который был выведен агрономами завода — Каберне Мысхако. Местоположение Мысхако — пример уникальной исторически сложившейся микрозоны качественного виноделия, то, что во всем мире называют терруар.

Сегодня предприятие активно расширяет производство продукции, так как спрос на натуральные высококачественные вина, производимые ЗАО «АФ Мысхако», постоянно растет. Это подтверждают многочисленные награды, завоеванные как в России, так и за рубежом. С 2005 г. ЗАО «Агрофирма Мысхако» имеет официальный статус «Поставщик Кремля».

В 2010 г. Агрофирма была внесена в Реестр добросовестных поставщиков.

Своим названием одно из старейших винодельческих предприятий в России обязано уникальному местечку, расположенному в районе мыса Мысхако. Теплые волны Черного моря, ласковое южное солнце и есть та «купель», в которой рождаются известные всей России вина марки «Мысхако». Со времен Древней Греции в этих местах растили виноград и давили вино, о чем свидетельствуют многочисленные археологические находки — амфоры, пифосы, чаши для вина.

В 1869 году здесь была посажена первая виноградная лоза местным землевладельцем Михаилом Федоровичем Пенчулом — статским советником, впоследствии ставшим городским главой. Команда специалистов ЗАО «АФ Мысхако» активно работает в новом для России направлении над производством био- или органического вина, то есть экологически чистого вина.

Каберне Мысхако

Гранд Резерв 2006/2008

вино географического наименования
выдержанное сухое красное

Тип вина: сухое красное выдержанное, географического наименования

Стиль: насыщенное, в стиле Бордо

Сортовой состав: Каберне-Совиньон 100%

Урожай: 2006/2008 гг.

Алкоголь: 12,5% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Краснодарский край, с. Мысхако

Тип почвы: каменистые известняковые почвы

Тип пробки: микрогранулированная пробка DIAM (производство Франция)

Особенности производства: селекция гроздей и ягод, выдержка 12 месяцев в французских барриках Radoux и Bernard, бутылочная выдержка 6 месяцев. Потенциал к выдержке 10–12 лет

Глаз: ярко-рубиновое вино с гранатовым оттенком

Нос: завораживающий глубокий букет с оттенками сафьяна, паслена, табака, шоколада

Рот: полное, прекрасно сбалансировано и структурировано с фруктовыми нотками

Послевкусие: шоколадно-кофейное

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +18 – +20°C

Гастрономические рекомендации: блюда из баранины, телятины, зрелые сыры

Награды: бронзовая медаль — «The International Wine & Spirit Competition — Home 2010»; Лучшее вино года — «Золотой Грифон – 2011», Ялта; «Поставщик Кремля»; статус «Вина Кубани — Гордость России 2012»

Винодел: Роман Неборский

Консультант-винодел: Джон Ворончак

Мерло Мысхако

Гранд Резерв 2009

вино географического наименования
выдержанное сухое красное

Тип вина: сухое красное выдержанное, географического наименования

Стиль: насыщенное, в стиле Бордо

Сортовой состав: Мерло 100%

Урожай: 2009 г.

Алкоголь: 12,5% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Краснодарский край, с. Мысхако

Тип почвы: каменистые известняковые почвы

Тип пробки: микрогранулированная пробка DIAM (производство Франция)

Особенности производства: селекция гроздей и ягод, выдержка 12 месяцев в французских барриках Radoux и Bernard, бутылочная выдержка 6 месяцев. Потенциал к выдержке 10–12 лет

Глаз: ярко-рубиновый насыщенный цвет

Нос: аромат молочных сливок и вяленной вишни

Рот: полное, прекрасно сбалансировано и структурировано, с тонами выдержки во французском дубе

Послевкусие: мягкое, бархатное послевкусие

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +18 – +20°C

Гастрономические рекомендации: нежные мясные паштеты, мясо ягненка, ирландские сливочные сыры

Награды: золотая медаль — «Золотой Грифон – 2010», Ялта; серебряная медаль — «Южная Россия 2012»; Диплом «Лучшее вино года» — «Винодельческая продукция года. Кубань – 2010»; «Поставщик Кремля»; статус «Вина Кубани — Гордость России 2012»

Винодел: Роман Неборский

Консультант-винодел: Джон Ворончак

Шардоне Мысхако

Гранд Резерв 2008

вино географического наименования
сухое белое

Тип вина: сухое белое, географического наименования

Стиль: кремово-сливочное, в стиле Нового Света

Сортовой состав: Шардоне 100%

Урожай: 2008 г.

Алкоголь: 12,5% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Краснодарский край, с. Мысхако

Тип почвы: каменистые известняковые почвы

Тип пробки: микрогранулированная пробка DIAM (производство Франция)

Особенности производства: селекция гроздей и ягод, брожение и выдержка 6 месяцев в французских бариках Radoux и Bernard, бутылочная выдержка 3 месяца. Потенциал к выдержке 3-5 лет

Глаз: золотисто-соломенный цвет

Нос: свежий, с элегантными дубовыми оттенками

Рот: сочное, маслянистое, обволакивающее, с кремово-сливочными тонами в сложении вкуса

Послевкусие: ванильное, приданное за счет брожения во французском баррике

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +10 – +12°C

Гастрономические рекомендации: блюда из морепродуктов, суши и рыба, приготовленная на гриле, вареные прессованные сыры типа «Пармезан»

Награды: бронзовая медаль — «The International Wine & Spirit Competition», Лондон; Commended — «The International Wine Challenge 2011»; Диплом «Лучшее вино года 2010» — «Винодельческая продукция года. Кубань – 2010», «Поставщик Кремля»

Винодел: Роман Неборский

Консультант-винодел: Джон Ворончак

Винодельческое хозяйство «Лефкадия»

«Лефкадия» — уникальный проект для России. Это великолепный терруар, сверхсовременный лабораторный комплекс, небольшая уникальная винодельня и молодая команда специалистов, которая объединяет российских энтузиастов элитного виноделия и ведущих специалистов международного уровня. Один из них — известный энолог из Бордо Патрик Леон, сделавший себе имя на легендарных виноградниках семьи Ротшильдов. Он уверен: «Вина «Лефкадии» могут конкурировать с хорошими винами не только в России, но и на мировом рынке. Мы в «Лефкадии» делаем хорошие вина, а в будущем будем делать великие».

Лефкадия

Фестелия белое

Тип вина: сухое белое

Стиль: классический

Сортовой состав: Шардоне, Рислинг, Мцване

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, с. Молдавановское

Тип почвы: смешанный

Тип пробки: корковая натуральная

Особенности производства: гравитация, выдержка в бочках

Глаз: светло-соломенного цвета с золотистыми отблесками

Нос: ароматичное, цветочное. Гармоничная структура с древесными и ванильными нотками

Рот: полное вино, с элегантной структурой, сочетанием бочки во вкусе

Послевкусие: легкое фруктовое завершение

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +12 – +14°C

Гастрономические рекомендации: подавать к рыбе, курице в соусе и сырам

Винодел: Сергей Коротков, Александр Доротенко, Филипп Колесников, Александр Пинчук, совместно с французскими консультантами, которые сопровождают проект и контролируют все этапы.

Патрик Леон (Patrick Leon) — выдающийся французский винодел и консультант из Бордо (Fronsac), 1977–2005 — технический директор группы Baron Philippe de Rothschild, винные проекты — Mouton-Rothschild (Бордо), Almaviva (Чили) и Opus One (Калифорния). В настоящее время ведет винодельческие проекты в США, Израиле, Провансе и Чили.

Жиль Рей (Gilles Rey) — выдающийся французский виноградарь и винодел, в течение 15 лет работал техническим директором виноградников в Mouton-Rothschild (Бордо). Возглавляет собственное консультационное бюро и работает в Чили, США и Палестине.

Мари Барбе (Marie Barbe) — французский энолог из Бордо, имеет семилетний опыт работы в России, консультирует виноделов в Индии. Возглавляет собственное консультационное агентство.

Лефкадия

Фестелия красное

Тип вина: сухое красное

Стиль: максимальная экстракция

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Мерло, Мальбек, Сира, Цимлянский Черный и Гренаж

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, с. Молдавановское

Тип почвы: смешанный

Тип пробки: корковая натуральная

Особенности производства: гравитация, выдержка в бочках

Глаз: темно-рубинового цвета

Нос: в аромате фруктовое, с бальзамическими и ванильными нотками

Рот: во вкусе — многогранное, с выраженными танинами, гармонией фруктов и бочки

Послевкусие: длительное, приятное, бархатистое послевкусие, с нотками кофе и шоколада

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +16 – +18°C

Гастрономические рекомендации: подавать к говядине, овощам и мясу на гриле

Награды: дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия» — ЗОЛОТО

Винодел: Сергей Коротков, Александр Доротенко, Филипп Колесников, Александр Пинчук, совместно с французскими консультантами, которые сопровождают проект и контролируют все этапы.

Патрик Леон (Patrick Leon) — выдающийся французский винодел и консультант из Бордо (Fronsac), 1977–2005 — технический директор группы Baron Philippe de Rothschild, винные проекты — Mouton-Rothschild (Бордо), Almaviva (Чили) и Opus One (Калифорния). В настоящее время ведет винодельческие проекты в США, Израиле, Провансе и Чили.

Жиль Рей (Gilles Rey) — выдающийся французский виноградарь и винодел, в течение 15 лет работал техническим директором виноградников в Mouton-Rothschild (Бордо). Возглавляет собственное консультационное бюро и работает в Чили, США и Палестине.

Мари Барбе (Marie Barbe) — французский энолог из Бордо, имеет семилетний опыт работы в России, консультирует виноделов в Индии. Возглавляет собственное консультационное агентство.

Лефкадия

Фламинго розовое

Тип вина: сухое розовое

Стиль: классический

Сортовой состав: Гренаш

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, с. Молдавановское

Тип почвы: глинистая

Тип пробки: корковая натуральная

Особенности производства: гравитация

Глаз: цвет нежно-розовый, оттенок цвета сомо

Нос: живое в аромате, с нотками красных ягод, малины, земляники, черной смородины и цитрусовых

Рот: во вкусе свежее, полное, маслянистое

Послевкусие: приятное живое послевкусие с фруктовыми тонами

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +8 – +10°C

Гастрономические рекомендации: подавать к мясу, изысканным продуктам теплых морей: от рыбы до устриц, от раков до лобстеров. Раскрывается в бокале

Награды: дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия» — ЗОЛОТО

Винодел: Сергей Коротков, Александр Доротенко, Филипп Колесников, Александр Пинчук, совместно с французскими консультантами, которые сопровождают проект и контролируют все этапы.

Патрик Леон (Patrick Leon) — выдающийся французский винодел и консультант из Бордо (Fronsac), 1977–2005 — технический директор группы Baron Philippe de Rothschild, винные проекты — Mouton-Rothschild (Бордо), Almaviva (Чили) и Opus One (Калифорния). В настоящее время ведет винодельческие проекты в США, Израиле, Провансе и Чили.

Жиль Рей (Gilles Rey) — выдающийся французский виноградарь и винодел, в течение 15 лет работал техническим директором виноградников в Mouton-Rothschild (Бордо). Возглавляет собственное консультационное бюро и работает в Чили, США и Палестине.

Мари Барбе (Marie Barbe) — французский энолог из Бордо, имеет семилетний опыт работы в России, консультирует виноделов в Индии. Возглавляет собственное консультационное агентство.

Лефкадия

Совиньон Блан

Тип вина: сухое белое

Стиль: классический

Сортовой состав: Совиньон Блан

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, с. Молдавановское

Тип почвы: известняк, плато

Тип пробки: корковая натуральная

Особенности производства: гравитация

Глаз: светло-соломенный цвет с зелеными бликами

Нос: нежные ярко выраженные цитрусовые ароматы с небольшими перечными нотками, придающими свежесть, — типичный Совиньон Блан

Рот: легкое, минеральное, с яркой освежающей кислотностью

Послевкусие: минеральное, с цитрусовой ноткой

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +12 – +14°C

Гастрономические рекомендации: подавать к морепродуктам, легким блюдам из мяса и овощей, фруктовым салатам

Винодел: Сергей Коротков, Александр Доротенко, Филипп Колесников, Александр Пинчук, совместно с французскими консультантами, которые сопровождают проект и контролируют все этапы.

Патрик Леон (Patrick Leon) — выдающийся французский винодел и консультант из Бордо (Fronsac), 1977–2005 — технический директор группы Baron Philippe de Rothschild, винные проекты — Mouton-Rothschild (Бордо), Almaviva (Чили) и Opus One (Калифорния). В настоящее время ведет винодельческие проекты в США, Израиле, Провансе и Чили.

Жиль Рей (Gilles Rey) — выдающийся французский виноградарь и винодел, в течение 15 лет работал техническим директором виноградников в Mouton-Rothschild (Бордо). Возглавляет собственное консультационное бюро и работает в Чили, США и Палестине.

Мари Барбе (Marie Barbe) — французский энолог из Бордо, имеет семилетний опыт работы в России, консультирует виноделов в Индии. Возглавляет собственное консультационное агентство.

Лефкадия

Пино Нуар

Тип вина: сухое красное

Стиль: максимальная экстракция

Сортовой состав: Пино Нуар

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, с. Молдавановское

Тип почвы: краснозем

Тип пробки: корковая натуральная

Особенности производства: гравитация, выдержка в бочках

Глаз: темно-рубинового цвета

Нос: в аромате фруктовое, вишневое, с ванильными и древесными нотками

Рот: во вкусе изящное, легкое в своей структуре, приятно завершающееся на фруктах

Послевкусие: длительное приятное послевкусие с нотками чернослива и кофе

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +16 – +18°C

Гастрономические рекомендации: помимо сложных мясных блюд из говядины, подходит к шоколадному десерту

Награды: дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия» — ЗОЛОТО

Винодел: Сергей Коротков, Александр Доротенко, Филипп Колесников, Александр Пинчук, совместно с французскими консультантами, которые сопровождают проект и контролируют все этапы.

Патрик Леон (Patrick Leon) — выдающийся французский винодел и консультант из Бордо (Fronsac), 1977–2005 — технический директор группы Baron Philippe de Rothschild, винные проекты — Mouton-Rothschild (Бордо), Almaviva (Чили) и Opus One (Калифорния). В настоящее время ведет винодельческие проекты в США, Израиле, Провансе и Чили.

Жиль Рей (Gilles Rey) — выдающийся французский виноградарь и винодел, в течение 15 лет работал техническим директором виноградников в Mouton-Rothschild (Бордо). Возглавляет собственное консультационное бюро и работает в Чили, США и Палестине.

Мари Барбе (Marie Barbe) — французский энолог из Бордо, имеет семилетний опыт работы в России, консультирует виноделов в Индии. Возглавляет собственное консультационное агентство.

Шато ле Гран Восток

CHÂTEAU LE GRAND VOSTOCK
DEPUIS 2003

Château le Grand Vostock («Шато ле Гран Восток») — уникальный российско-французский проект, производство вина в России по классическим европейским стандартам качества. Это первое в нашей стране винодельческое хозяйство полного цикла — от выращивания винограда до розлива в бутылки — созданное по образцу французского шато.

Шато создано на землях ОАО «Аврора» на юге Краснодарского края. Именно на этих землях, удивительно схожих с лучшими участками провинции Бордо, остановили свой выбор французские виноделы и энологи после тщательного почвенно-климатического анализа.

Зрелыми виноградниками занято 500 гектаров, а на площади 35 гектар в 2003 году высажена молодая лоза из французских питомников братьев Мерсье. Виноградники Шато расположены на склонах, что обеспечивает оптимальную освещенность лоз. О лозе заботятся круглый год, ягоды собираются вручную.

За качество производства на всех этапах — от культивирования лозы до сбора урожая и производства вина — отвечают французские специалисты во главе с главным виноделом Франком Дюсенером, постоянно живущие и работающие в Шато.

Осенью 2003 года на виноградниках Chateau le Grand Vostock был построен завод по производству высококачественных сухих вин, спроектированный известным французским архитектором Филиппом Мазьером, специалистом по винным заводам и хранилищам. Оборудование, в том числе емкости из нержавеющей стали и дубовые бочки, было импортировано из Франции.

При производстве вин в Шато применяется самая современная технология. Для сравнения: на подавляющем большинстве российских винодельческих предприятий вино перед розливом пастеризуется. При этом оно нагревается до температуры 50–70 градусов, что отрицательно сказывается на его вкусовых качествах. В Chateau le Grand Vostock, как и в лучших мировых винодельческих хозяйствах, используется холодный розлив. Здесь применяют передовую технологию микрофильтрации, которая сохраняет вино «живым» и не портит его вкуса.

Сочетание современных европейских технологий и опыта французских виноделов с потенциалом края, гармоничные купажи местных и классических сортов винограда — все это позволяет создавать высококачественные вина с яркой индивидуальностью. Поэтому уже первые бутылки Chateau le Grand Vostock, появившиеся на рынке в прошлом году, получили высокие оценки как рядовых потребителей, так и специалистов — виноторговцев, сомелье, экспертов. Несмотря на свою молодость, в 2004 году проект Chateau le Grand Vostock был удостоен званий «Амбиция года» (газета «Ведомости») и «Прорыв года» (Независимый винный клуб). Кроме того, за этот краткий срок продукция Шато собрала целый «урожай» дипломов и наград на крупнейших международных выставках и дегустационных конкурсах, таких как Международная ярмарка ПРОДЭКСПО, Международный конкурс вин и спиртных напитков «Винная карта». А на авторитетном дегустационном конкурсе International Wine Challenge, проходившем в мае 2005 г. в рамках Международной лондонской ярмарки вин и алкогольной продукции, вина Chateau le Grand Vostock первыми из российских вин получили официальную Seal of Approval («Печать одобрения»).

Chateau le Grand Vostock

Кюве Карсов

ГН белое сухое вино

Тип вина: тихое вино

Сортовой состав: 40% Шардоне ,40% Совиньон Блан и 15% других белых сортов винограда Vitis Vinifera

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 13,5% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Краснодарский край, Крымский район, хутор Садовый

Тип почвы: глинисто-известняковые склоны холмов для выращивания Совиньон Блан

Тип пробки: натуральные корковые пробки класса Super

Особенности производства: ручной сбор винограда, холодная мацерация в течение 36 часов, выдержка в дубе 10 месяцев

Глаз: светло-соломенный, с легким зеленоватым оттенком

Нос: букет белых цветов, душистая корочка хлеба, сливочные ароматы

Рот: маслянистый вкус, с доминированием цветочных и фруктовых тонов белых фруктов, сливочные и медовые оттенки во вкусе

Послевкусие: долгое, приятное

Температура хранения: +5 – +21°C

Температура подачи: +12°C

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с легкими рыбными блюдами с соусами, мягкими сырами, блюдами из белого мяса под сливочными или пряными соусами

Награды: дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия» (г. Краснодар) 24 апреля 2012 — золото; International Wine and Spirit Competition London 2012 — бронза; дегустационный конкурс «Южная Россия» 19 апреля 2011 года — золотая медаль; International Wine and Spirit Competition London 2007 year — бронзовая медаль

Винодел: Лоран Дюброй

Консультант-винодел: Франк Дюсенер

Chateau le Grand Vostock

Королевский дуб

ГН белое сухое вино

Тип вина: тихое вино

Сортовой состав: 85% Шардоне и 15% других белых сортов винограда Vitis Vinifera

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 13,5% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Краснодарский край, Крымский район, хутор Садовый

Тип почвы: известняк

Тип пробки: натуральные корковые пробки Экстра

Особенности производства: ручной сбор винограда, выдержка в дубе 12 месяцев

Глаз: вино золотистого цвета с хорошим цветом, с легкими зеленоватыми бликами

Нос: букет белых цветов, фруктовые оттенки в сочетании с деликатными ароматами дубовой древесины и ванили

Рот: гармоничный фруктовый, с хорошей сахаристостью и тонами сухофруктов

Послевкусие: в финале сливочные тона, послевкусие долгое и приятное

Температура хранения: +5 – +21°C

Температура подачи: +18°C

Гастрономические рекомендации: гармонично сочетается с блюдами из морепродуктов, белого мяса птицы, с сырами

Награды: International Wine and Spirit Competition 2012 year — бронза; дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия»(г. Краснодар) 24 апреля 2012 г. — бронзовая медаль; International Wine and Spirit Competition 2010 year — бронза; Международный московский профессиональный конкурс вин 16-20 ноября 2009 г. — золотая медаль; International Wine and Spirit Competition 2009 year — бронза

Винодел: Лоран Дюброй

Консультант-винодел: Франк Дюсенер

Chateau le Grand Vostock

Кюве Карсов

ГН красное сухое вино

Тип вина: тихое вино

Сортовой состав: 40% Мерло ,30% Каберне Совиньон и 15% других красных сортов винограда Vitis Vinifera

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Краснодарский край, Крымский район, хутор Садовый

Тип почвы: глинисто-известняковые склоны холмов

Тип пробки: натуральная корковая пробка класса Super

Особенности производства: ручной сбор винограда, 21 месяц выдерживается на мякоти с косточками, выдержка в дубе 10 месяцев

Глаз: вино насыщенного рубинового цвета

Нос: ароматы фруктов, черного перца, ванили, с легкими нотками душистого хлеба

Рот: гармоничный, сложный, с пряностями, танины мягкие, утонченные

Послевкусие: долгое

Температура хранения: +5 – +21°С

Температура подачи: +16 – +18°С

Гастрономические рекомендации: с блюдами из красного мяса, с сырами и овощами

Награды: дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия» (г. Краснодар) 24 апреля — золото; Международный профессиональный конкурс вин 14-18 ноября 2011 — золотая медаль; Международный московский профессиональный конкурс вин 16-20 ноября 2009 г. — золотая медаль; International Wine and Spirit Competition 2009 year — бронза

Винодел: Лоран Дюброй

Консультант-винодел: Франк Дюсенер

Chateau le Grand Vostock

Королевский дуб

ГН красное сухое вино

Тип вина: тихое вино

Сортовой состав: 40% Каберне Совиньон, 30% Мерло и 15% других красных сортов винограда Vitis Vinifera (в том числе Красностоп)

Урожай: 2008 г.

Алкоголь: 14% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Краснодарский край, Крымский район, хутор Садовый

Тип почвы: глинисто-известняковые склоны холмов

Тип пробки: натуральная корковая, класс «Экстра»

Особенности производства: выдержка в дубовых бочках 12 месяцев.

Глаз: цвет глубокий рубиновый

Нос: преобладание ароматов черной смородины, чернослива с дымком, ваниль

Рот: ароматы фруктов, душистая корочка свежего хлеба, черный шоколад

Послевкусие: в послевкусии присутствуют сухофрукты (чернослив, курага, инжир)

Температура хранения: +5 – +20°С

Температура подачи: +16 – +17°С

Гастрономические рекомендации: подается к изысканным блюдам из мяса, овощей, сырному ассорти

Награды: дегустационный конкурс винодельческой продукции «Южная Россия» 24 апреля 2012 г. — золотая медаль; Диплом (Фестиваль Вина Кубани – 2010 г.) в номинации «Лучшее вино года»; Международный профессиональный конкурс вин, 15–18 ноября 2010 г. — золотая медаль; 2-й Фестиваль российских вин, Москва, 2008 г. — серебряная медаль; Moscow Wine Spirit and Competition, 2007 year — золотая медаль

Винодел: Лоран Дюброй

Консультант-винодел: Франк Дюсенер

Новинка

«КУБАНЬ-ВИНО»:

Коллекция тихих вин Mer Noire (Черное море)

2012 год ознаменован выпуском еще одной новой линейки вин от компании «Кубань-Вино». К майским праздникам в продажу поступят новые сухие вина «Mer Noire. Chateau Tamagne». В переводе с французского «Черное море». Конечно, вина выполнены в соответствующем дизайне: легкая светлая этикетка с классическим морским персонажем — морским коньком. В линейке «Черное море» три позиции. Это белое, красное и розовое вино. Новая коллекция уже была представлена винным экспертам на выставке «Продэкспо 2012», которая прошла в Москве в феврале. Хорошее будущее винные критики пообещали этой коллекции.

Mer Noire

Chateau Tamagne

вино столовое сухое белое

Стиль: абсолютно сухое, нейтральное; стиль №1

Сортовой состав: Совиньон, Мускат

Урожай: 2011 г.

Алкоголь: 10-12% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Темрюкский район

Глаз: от светло-соломенного до соломенного с золотистым оттенком

Нос: аромат с легкими цветочными и мускатными тонами

Рот: вкус свежий, мягкий, гармоничный

Послевкусие: минеральная горчинка в послевкусии

Температура хранения: +5 – +20°С

Температура подачи: +12 – +14°С

Гастрономические рекомендации: хорошие партнерские отношения с рыбой, морепродуктами, белым мясом

Винодел: Ботнарь Ванда

Консультант-винодел: Джером Баррет

ЗАО «Абрау Дюрсо»

140 лет на светлой стороне русской истории

У каждого настоящего дома есть прочный исторический фундамент. Для Шампанского дома история имеет особое значение, поскольку является лучшей гарантией мастерства виноделов и качества создаваемого ими игристого напитка.

Уже без малого полтора века мы живем судьбой страны и ее людей ,на протяжении трех эпох отмечая лучшие общественные движения и самые счастливые события личной жизни. Мы всегда смотрим на жизнь сквозь призму золотистого бокала. И смеем заверить: отсюда, из безоблачного мира Абрау-Дюрсо, история и современность нашей Родины представляется не чередой тягот и лишений, а летописью славных дел и великих побед!

Классика жанра!

Настоящее шампанское традиционно изготавливается по технологии Шампенуаз.
Метод вторичного брожения в бутылках, созданный изобретателями шампанского, французскими виноделами, представляет собой крайне сложный и довольно длительный процесс, включающий множество уникальных процедур: ассамбляж(составление авторской композиции из заранее подготовленных тихих вин), ремюаж (сведение осадка к пробке), дегоржаж (виртуозное извлечение осадка без потери драгоценного содержимого). В России только у нас, в Абрау-Дюрсо, создан и отлажен полный цикл производства, что позволяет ручаться за качество каждой бутылки.

Абрау Дюрсо

Дравиньи
экстра брют белое

Тип вина: игристое выдержанное

Стиль: классический

Сортовой состав: Пино-Блан, Рислинг, Пино-Нуар

Урожай: 2007/2008 гг.

Алкоголь: 11–13% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Абрау-Дюрсо

Тип почвы: известняк и мергель

Тип пробки: корковая

Глаз: красивого бледно-розового цвета с живым блеском, легкой ажурной пеной и завораживающей длительной игрой пузырьков в бокале

Нос: тонкий и свежий, но одновременно и насыщенный и сложный аромат с богатым букетом из ноток свежих плодовых нюансов белых ягод, айвы, алычи, яблок, подсолнечника и глицинии

Рот: вкус обволакивающий, нежный и свежий, великолепно сбалансированный

Послевкусие: минеральная горчинка в послевкусии

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +6 – +8°C

Гастрономические рекомендации: великолепный аперитив. Прекрасно подходит к блюдам из свежей рыбы и птицы, морепродуктам и белому мясу

Винодел: энолог — Эрве Жестин

Абрау Дюрсо

Дравиньи
брют розовое

Тип вина: игристое выдержанное

Стиль: классический

Сортовой состав: Пино-Нуар, Шардоне

Урожай: 2007/2008 гг.

Алкоголь: 11-13% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Абрау-Дюрсо

Тип почвы: известняк и мергель

Тип пробки: корковая

Глаз: вино имеет редкий по красоте «лососевый» цвет с золотисто-медными отблесками и долго играет тонкими струйками газа в бокале

Нос: очень свежий и притягателный аромат запоминается необычным, но очень гармоничным сочетанием тонов красной и белой смородины, спелой земляники, красных апельсинов и спелых желтых яблок

Рот: вкус освежающий и бодрящий, с преобладанием цитровых и смородиновых тонов в первой волне, благородным минеральным продолжением и долгим ароматическим послевкусием

Послевкусие: благородное минеральное продолжение и долгое ароматическое послевкусие

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +6 – +8°C

Гастрономические рекомендации: идеально подойдет к блюдам, приготовленным с использованием красной икры и лососевых сортов рыбы, к нежно обжаренному мясу ягненку или утиной грудке

Винодел: энолог — Эрве Жестин

Абрау Дюрсо

Империал Винтаж
брют белое

Тип вина: Российское шампанское, коллекционное, брют белое

Стиль: флагманское вино, представляющее традиционный стиль русской шампанской школы

Сортовой состав: Пино-Блан, Пино-Нуар, Шардоне

Урожай: 2007/2008 гг.

Алкоголь: 11–13% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Абрау-Дюрсо

Тип почвы: известняк и мергель

Тип пробки: корковая

Глаз: очень красивое игристое вино светло-золотистого цвета, без малейших признаков окисления, с блеском и долгой бодрой игрой мелких струек газа

Нос: глубокий букет выдержанного вина с выразительными тонами корочки ржаного хлеба и яблочного варенья, топленых сливок, подсолнечных семечек, обжаренного кофе, а также освежающими оттенками цитрусовой цедры и зеленого яблока

Рот: тонкий вкус породистого вина — свежий, бодрый

Послевкусие: яблочно-цитрусовый в первой волне и минеральный в послевкусии

Температура хранения: +5 – +20°C

Температура подачи: +6 – +8°C

Гастрономические рекомендации: медитативное вино для неторопливой встречи понимающих настоящее вино старых друзей или для гурманского ужина с фуагра, трюфелями и черной икрой

Винодел: энолог — Эрве Жестин

Винодельня Ведерниковъ
ОАО «Миллеровский винзавод»

От Ростова-на-Дону до хутора Ведерников в Константиновском районе 160 км. Хутор расположен на высоком правом берегу реки Дон, с которого открывается чарующий вид на могучую реку и степные просторы южной России. Общая площадь виноградных насаждений составляет около 200 га , 70 % виноградников укрывные.

Сегодня производство вин «Винодельня Ведерниковъ» полностью модернизировано: установлены гребне-отделитель и дробилка французской фирмы «Пера», этой же фирмы установили крио-мацератор « Кюве-Элит 200» для производства элитных белых вин, теплообменник «труба в трубе» для охлаждения мезги белых сортов винограда. Для производства красных вин установлен винификатор, позволяющий проводить ряд сложных технологических операций — орошение, перемешивание, делистаж. Установлена мощная холодильная установка, позволяющая осуществлять температурный контроль на всех стадиях производства и хранения. Для защиты от окисления, на всех этапах перекачивания, от мезги до вина, применяется инжекция азота, для его выработки установлена азотогенераторная установка.

Уборка винограда осуществляется в ящики, вмещающие 12–14 кг, для последующей ручной сортировки винограда установлен стол-транспортер. На виноградниках выделены лучшие участки, на которых проводится снижение урожайности до 3500–4000 кг с гектара, это позволяет в оставшихся на лозе ягодах повысить концентрацию всех необходимых полезных веществ и способствует более комплексному вегетативному вызреванию ягод. При производстве вин используется весь передовой опыт, накопленный европейскими виноделами, которым охотно с нами делится ведущий винодел-технолог французской фирмы « Лаллеманд» Владан Николич.

Площадь аборигенных сортов сегодня составляет: Красностоп золотовский — 11 га, Цымлянский черный — 12 га, Сибирьковый — 13 га. Общая площадь виноградных насаждений составляет около 200 га.

Белое Донское

сухое

Тип вина: белое сухое вино

Стиль: легкое европейское вино

Сортовой состав: Цитронный Магарача, Бианка, Зала дёндь, Жемчюг Зала

Урожай: 2011 г.

Алкоголь: 11% об.

Емкость: 0,7 л

Место происхождения: Россия, Ростовская область, х. Ведерников

Тип почвы: чернозем южный, расположенный на ракушечном плато

Тип пробки: агломерат

Особенности производства: мацерация в Кюв элит, холодный розлив.

Глаз: Имеет соломенно-золотистую окраску с зеленоватым оттенком.

Нос: В основе аромата цветочные тона.

Рот: во вкусе гармонично сочетается свежесть с умеренной терпкостью.

Послевкусие: послевкусие с приятными фруктовыми нотками.

Температура хранения: +11 – +14°С

Температура подачи: +9 – +12°С

Гастрономические рекомендации: рыбные горячие блюда, сыры, фрукты

Винодел: Гюльбала Зеидов

Консультант-винодел: Владан Николич

Донская чаша

красная

Тип вина: выдержанное красное сухое вино географического наименования Ведерниковское

Стиль: легкое русское вино

Сортовой состав: Цимлянский черный

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 13% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Ростовская область, х. Ведерников

Тип почвы: чернозем южный, расположенный на ракушечном плато

Тип пробки: цельнокорковая

Особенности производства: двойной сбор, ручная переборка винограда, делестаж, ремонтаж, пижаж, выдержанный в барике в течение 9 месяцев.

Глаз: Цвет вина рубиновый с оттенком спелого красного граната.

Нос: Вино фруктовое с терново-вишневыми и гранатовыми тонами.

Рот: Во вкусе лёгкое, средне-телое с мягкими танинами.

Послевкусие: средней продолжительности послевкусие.

Температура хранения: +11 – +14°C

Температура подачи: +14 – +17°C

Гастрономические рекомендации: Это вино прекрасно подойдет к холодным мясным закускам, свинине на мангале

Винодел: Гюльбала Зеидов

Консультант-винодел: Владан Николич

Красностоп

Золотовский
выдержанный в баррике

Тип вина: выдержанное красное сухое вино географического наименования Ведерниковское

Стиль: мощное, в русском стиле

Сортовой состав: Вино приготовлено из аборигенного сорта винограда «Красностоп Золотовский», который произрастает в хутор Ведерников с 1814 года.

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14,5% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Ростовская область, х. Ведерников

Тип почвы: чернозем южный, расположенный на ракушечном плато

Тип пробки: цельнокорковая

Особенности производства: двойной сбор, ручная переборка винограда,делестаж, ремонтаж, пижаж, выдержанное в бочке из французского дуба (баррик) 12 месяцев. После ассамбляжа вино дополнительно выдерживалось в бутылке не менее 8 месяцев.

Глаз: Цвет вина глубокий, насыщенный, темно-рубиновый, великолепным блеском

Нос: Сложный аромат, в котором на фоне спелых черных и красных ягод отчетливо улавливаются тона ванили, дуба и черносмородинового конфитюра.

Рот: Полное, экстрактивное вино с мощными танинами. В многослойном гармоничном вкусе преобладают тона черноплодной рябины, жареного кофе, шоколада и сафьяна.

Послевкусие: Послевкусие долгое с пряными оттенками.

Температура хранения: +11 – +14°С

Температура подачи: +12 – +14°С. Декантировать.

Гастрономические рекомендации: Это вино будет прекрасно сочетаться со стейком из говядины, каре ягненка с черносливом

Награды: The London International Wine Fair 2012, Серебряная медаль

Винодел: Гюльбала Зеидов

Консультант-винодел: Владан Николич

Красностоп
Золотовский

Тип вина: выдержанное красное сухое вино географического наименования Ведерниковское

Стиль: мощное, в русском стиле

Сортовой состав: Вино приготовлено из аборигенного сорта винограда «Красностоп Золотовский», который произрастает в хутор Ведерников с 1814 года.

Урожай: 2010 г.

Алкоголь: 14,5% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Ростовская область, х. Ведерников

Тип почвы: чернозем южный, расположенный на ракушечном плато

Тип пробки: цельнокорковая

Особенности производства: двойной сбор, ручная переборка винограда, делестаж, ремонтаж, пижаж.

Глаз: Цвет вина глубокий, насыщенный, рубиново-красного цвета

Нос: Нос вина очень интенсивный с большой комплекстностью, с нюансами смородинового джема, ежевики, сливы, замши, табака, дымка, гвоздики

Рот: Во вкусе вино полнотелое, танинное, округлое ощущается всей полостью рта, умеренно-свежее с нотами чернослива, сушеной вишни, тутовника, табака

Послевкусие: Очень длительное послевкусие с тонами черной смородины и ежевики

Температура хранения: +11 – +14°С

Температура подачи: +12 – +14°С. Декантировать.

Гастрономические рекомендации: Это вино будет прекрасно сочетаться с прошутто с грушей, стейком из говядины с черным перцем или каре ягненка с черносливом

Награды: золотая медаль «Винорус. Винотех» 2012 г., г. Краснодар

Винодел: Гюльбала Зеидов

Консультант-винодел: Владан Николич

Правобережное

красное

Тип вина: красное сухое вино географического наименования Ведерниковское

Стиль: европейский

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Цимлянский Черный, Красностоп золотовский

Урожай: 2011 г.

Алкоголь: 13% об.

Емкость: 0,75 л

Место происхождения: Россия, Ростовская область, х. Ведерников

Тип почвы: чернозем южный, расположенный на ракушечном плато

Тип пробки: цельнокорковая

Особенности производства: двойной сбор, ручная переборка винограда, делестаж, ремонтаж, пижаж.

Глаз: Платье вина гранатово-красного глубокого цвета. Прозрачное, с маслянистой структурой, великолепным блеском и легкими фиолетовыми бликами в ободке говорящими о молодости.

Нос: Нос вина умеренно-интенсивный, комплексный с нюансами черной смородины, вишни, сливы, черного перца, кедра, дымка и легкими бальзамическими тонами.

Рот: Структура вина полнотелая, вкус интенсивный, умеренно-танинный, округлый, умеренно-свежий с яркими нотами сушеной смородины, вишни, специй и лакричника.

Послевкусие: Послевкусие длительное с тонами специй и кедра.

Температура хранения: +11 – +14°С

Температура подачи: +14 – +17°С

Гастрономические рекомендации: Это вино прекрасно подойдет к холодным мясным закускам, хамон, прошутто ди сан даниэле, брезаола, слегка подкопченным сырам, салатам с уткой или беконом, пасте «карбонара» или свинине на мангале.

Винодел: Гюльбала Зеидов

Консультант-винодел: Владан Николич