

Дорогие друзья!

Являясь одним из крупнейших поставщиков элитного алкоголя и табака в России, мы предлагаем свыше 2000 наименований импортных и отечественных вин, крепких спиртных напитков и табачных изделий.

За годы успешной работы компания зарекомендовала себя как надежного партнера на алкогольном рынке, обладающего целым рядом несомненных конкурентных преимуществ. Перечислим лишь некоторые из них:

- широкая дистрибьюция;
- быстрая и своевременная доставка во все регионы;
- надежное и стабильное качество продукции, подтвержденное многочисленными наградами на самых авторитетных международных конкурсах: International Wine and Spirits Competition, International Wine Challenge, Decanter World Wine Awards и т. д.;
- коллекция брендов от лучших мировых производителей;
- широкий ассортиментный портфель, охватывающий все категории вин и спиртных напитков из самых известных винодельческих регионов мира;
- представленность во всех ценовых сегментах;
- конкурентные цены, великолепное соотношение цены и качества;
- разработка и внедрение эффективных маркетинговых программ;
- организация обучения для клиентов и консультации личного сомелье;
- профессиональная команда специалистов.

Мы стараемся, чтобы каждый человек, в каком бы отдаленном уголке России он ни проживал, мог наслаждаться качественными алкогольными напитками, приобретенными цивилизованным образом.

Мы, так же как и Вы, любим праздники и хотим сделать жизнь лучше и радостней, поэтому делаем все, чтобы на Вашем столе всегда присутствовали достойные вина и крепкий алкоголь. И каждый новый потребитель, выбирающий наши марки, является для нас стимулом для продолжения нашей истории.

Более подробную информацию о выбранных Вами продуктах, ценах, акциях и специальных предложениях Вы сможете получить у Вашего персонального менеджера.

ИГРИСТЫЕ ВИНА ФРАНЦИИ. ШАМПАНСКОЕ

Регион Шампань расположен на северных границах территории виноделия, и уникальность его терруара сформировалась во многом благодаря истории провинции Шампань. Близость региона к Парижу, с одной стороны, способствовала экономическому процветанию, благодаря успешной торговле вином, но с другой стороны поселения и виноградники находились как раз на пути вражеских армий к столице Франции. Несмотря на частоту вооруженных конфликтов, репутация производителя качественных вин, возникшая ещё в раннем средневековье, поддерживалась и после того, как региональные виноделы начали производить игристые вина, а также после возникновения в XVII и XVIII веках известных винодельческих домов Шампани. Первые виноградники, которые позже превратились в регион Шампань, появились между III и V веком на северо-востоке римской Галлии. Нынешний Реймс, столица Шампани, назывался тогда Дурокортум. С целью добычи камня, необходимого для возведения этого крупного города, были вырыты обширные карьеры, которые сегодня служат погребями для выдержки шампанского.

Климат На холодный и влажный северный климат наибольшее влияние оказывает Атлантический океан, охлаждающий воздух летом и обеспечивающий более заметное различие времен года. Поскольку этот район находится у северной границы винодельческого пояса, продолжительность цикла роста лоз здесь максимальна, а заморозки наносят лозам основной ущерб весной и осенью. Среднегодовая температура составляет 10 °C. Однако наличие лесов снижает пределы колебания температуры воздуха и поддерживает влажность почвы. Низкие температуры воздуха способствуют образованию высокой кислотности в собранном винограде, что идеально для игристого вина.

Рельеф Виноградники разбиты на пологих склонах холмов Кот-де-Блан, и обращены на восток и юго-восток на высоте 120—200 м над уровнем моря. На склонах в Монтань-де-Реймс (на плато) лозы растут почти на такой же высоте. Наиболее защищенные долинные виноградники находятся на правом берегу Марны.

Почва Виноградники Кот-де-Блан, Монтань-де-Реймс, долины Марны и Кот-де-Сезанн разбиты на пористых меловых подпочвах толщиной до 300 м, покрытых тонким верхним слоем почвы, образованным смешанными в разных пропорциях песком, лигнитом, мергелем, суглинком, глиной и меловым щебнем. Чистый белый мел почв Шампани обеспечивает хороший дренаж и в то же время удерживает достаточно воды, чтобы лозы успешно переживали засушливые периоды. Мел содержит высокоактивную известь, благодаря которой спелый виноград обладает сравнительно высоким содержанием кислоты.

Виноградарство и виноделие Машинный сбор урожая запрещен, почти весь виноград до сих пор давят с помощью традиционных вертикальных прессов, vimpresseoir coquard. Для повторной ферментации все шире применяют чаны из нержавеющей стали с регуляторами температуры, но некоторые производители по-прежнему ферментируют часть вин в бочках. При вторичной ферментации вино становится игристым, этот процесс всегда происходит в бутылках, в которых продают вино. Основные сорта винограда: шардоне, пино нуар и пино менье. Второстепенные сорта винограда арбани, пти-мелье, пино блан.



Шампанский дом был основан в 1960 году Пьером Ланселот и Франсуазой Руайе. Оба основателя происходили из семей, занимавшихся виноделием. Имеет 5 гектар виноградников (в том числе гран крю), до сих пор является полностью независимым. Выращивается только Шардоне, выдерживается в больших дубовых бочках, дегоржаж производится только вручную. Champagne P. Lancelot-Royer продается в США, Японии, Гонконге, странах Евросоюза и многих других странах. Регулярно вина Ланселот-Руайе упоминаются в престижных винных журналах и справочниках, таких как Dusser Gerber, Gilbert et Gaillard, G.Hachette, Revue des Vins de France.



Champagne P. Lancelot-Royer. Cuvee des Chevaliers. Grand Cru Шампань П. Ланселот-Руэ. Кюве де Шевалье. Гран Крю.

Шампанское белое брют. Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в винодельческом регионе Шампань (Франция). После ассамблирования с резервными винами, выдержанными в дубовых бочках, выдерживается 4 года в бутылках в меловом погребе. Обладает золотистым цветом, насыщенным вкусом, в котором преобладают нотки меда и миндаля. Сервируется охлажденным. Будет идеальным сопровождением к изысканным блюдам из рыбы, белого мяса и дичи, а также к икре, омарам, крабам, лангустам.

31848/ 29283/ 29284
0,75/ 0,375/ 1,5



32144 0,75



Champagne P. Lancelot-Royer. Cuvee Millesime. Шампань П. Ланселот-Руэ. Кюве Миллезим.

Изготовлено из винограда Шардоне, в винодельческом регионе Шампань (Франция). Производится только в лучшие годы. Выдерживается 6 лет в бутылках на дрожжевом осадке. Золотисто-желтого цвета, с красивой игрой мелких пузырьков. Выразительный букет с тонами айвы, меда, инжира, которые переходят в ароматы сухофруктов. В длительном послевкусии ощущается минеральность, что типично для виноградников района Кот де Блан. Сервировать охлажденным в качестве аперитива, а также к морепродуктам и блюдам из белого мяса.

28849 0,75



29324 0,75

Champagne P. Lancelot-Royer. Cuvee des Chevaliers. Grand Cru:

Robert Parker WA 91
Wine Spectator 91
Gilbert & Gaillard Club 90+



CHAMPAGNE GEOFFROY

Шампанский дом основан в 17 веке. Долгое время семья Жофруа выращивала виноград и продавала его крупным шампанским домам. В 1970 г. Рене Жофруа решил производить собственное шампанское. Поместье всегда было под управлением одной семьи. Сегодня дом особенно гордится статусом RECOLTANT-MANIPULANT, что означает «владелец-виноградарь». Дом, имеющий 14 гектар виноградников, только PREMIER CRU, расположен в окрестностях от деревни Кюмерье, недалеко от города Эперне, в долине Марны. В книге винного критика и писателя Ю. Зыбцева «Вина Франции» шампанское Жофруа включено в список 50 лучших шампанских домов.

Философия Geoffroy: позволить терруару

раскрыться и выразить себя, сохранив его уникальность в бутылке. Шампанский дом производит 130 000 бутылок в год.

Champagne Geoffroy Volupte Brut Premier Cru: R.Parker 89.

Champagne Geoffroy Rose de Saignee Brut Premier Cru: R.Parker 93, WS 92

Champagne Geoffroy Blanc de Rose de Saignee Extra Brut Premier Cru: R.Parker 91, WS 90



Champagne Geoffroy Purete Brut Nature Premier Cru Шампань Жофруа Пюрте Брют Натюр Премьер Крю

- Ассамбляж традиционных сортов региона Шампань: Пино Менье, Пино Нуар и Шардоне. Это шампанское точно соответствует своему названию «Пюрте» (в переводе «Чистота»). В отличие от обычного брют, в него не добавляется тростниковый сахар при дегоржаже, что подчеркивает аутентичность вина. Идеально зрелый виноград передает шампанскому мягкость вкупе со свежестью, без намека на резкость. Это по-настоящему изысканное шампанское. Подавать охлажденным до 9-10 C. Идеально в качестве аперитива, к устрицам или легким закускам

29279 0,75



Champagne Geoffroy Volupte Brut Premier Cru Шампань Жофруа Волюпте Брют Премьер Крю

- Произведено из сортов Шардоне и Пино Нуар, выращенных в регионе Шампань. Это винтажное шампанское производится только из сока-самотека с самых старых лоз. Винификация частично протекает в дубовых бочках. Цвет с золотистыми бликами, отличный мусс. В букете ароматы экзотических фруктов, белых цветов, деликатные минеральные оттенки. Во вкусе шелковистое, сливочное, оно демонстрирует замечательную структуру. Сервировать охлажденным. Подойдет к морепродуктам, фуа-гра, сырам.

29280 0,75



Champagne Geoffroy Rose de Saignee Brut Premier Cru Шампань Жофруа Розе де Сэне Брют Премьер Крю

- Произведено методом короткой мацерации сорта Пино Нуар, выращенного в регионе Шампань. Розовый цвет с рубиновым отливом улаждает взор, а букет дарит богатство ароматов: розы, земляника, малина сплетаются в совершенной гармонии. Вкус еще раз подтверждает все то, что сулили ароматы. Роскошное послевкусие. Подавать охлажденным. Прекрасно дополнит пряные, сладкие блюда.

29285 0,375
29281 0,75



Champagne Geoffroy Blanc de Rose de Saignee Extra Brut Premier Cru Шампань Жофруа Блан де Розе де Сэне Экстра Брют Премьер Крю

- Шампанское Розе в ярком стиле: невероятно красивый розовый цвет, интенсивный букет с ароматами сливы, лепестков роз, легкими перечными тонами. Вкус с выраженной минеральностью и оттенками цитрусовых. Все это великолепие дополняется свежим послевкусием с легкой горчинкой. Произведено из сортов Пино Нуар и Шардоне, выращенных в регионе Шампань. Сервировать охлажденным к фруктовым десертам, сладкой выпечке.

29281 0,75



Cremant de Loire Brut. Chantal Креман де Луар Брют. Шанталь

- Вино игристое белое брют. Произведено в регионе Луара, Франция из винограда сортов Шенан Блан, Шардоне и Каберне Фран по традиционной технологии производства шампанских вин. Классический “брют” с красивым бледно-золотистым цветом одежды и кристальной прозрачностью. Изящный аромат белых цветов, липового меда и слив. Легкий мусс создаст праздничное настроение и подчеркнет торжественность самых важных моментов жизни. Великолепно в качестве аперитива, прекрасно сочетается с морепродуктами и легкими закусками. Сервируется охлажденным.

31387 0,75



Cremant de Loire Rose Brut. Chantal Креман де Луар Розе Брют. Шанталь

- Вино игристое розовое брют. Произведено в регионе Луара, Франция из винограда сорта Каберне Фран по традиционной технологии производства шампанских вин. Это вино обладает благородным розовым цветом, свежим фруктовым ароматом с тонами вишни, малины и лесной земляники, приятным округлым вкусом. Сервируется охлажденным. Подойдет к холодным закускам, не слишком насыщенным мясным блюдам, а также на десерт.

31388 0,75



Cremant de Bourgogne brut Креман де Бургонь брют

- Вино игристое белое брют. Изготовлено классическим методом из сортов Пино Нуар, Шардоне, Алиготе, собранных в винодельческом регионе Бургундия (Франция). Это игристое вино обладает блестящим светло-соломенным цветом, тонким ароматом белых цветов и фруктов, нежным вкусом. Подается как аперитив, а также к икре, рыбным блюдам и морепродуктам. Сервируется охлажденным. Прекрасный образец Кремана, младшего брата шампанского, от одной из старых винодельческих семей Бургундии - Dufouleur Pere & Fils.

31894 0,75



ИГРИСТЫЕ ВИНА ИТАЛИИ. АСТИ , ПРОСЕККО, ЛАМБРУСКО

Асти, Просекко, Ламбруско – особенности и различия

Самые известные игристые вина Италии производятся в регионах Пьемонт (Асти), Венето и Фриули-Венеция-Джулия (Просекко) и Эмилия-Романья (Ламбруско).

Асти – одно из самых старинных игристых вин Италии. Говорят, что секрет производства этого вина был получен Пьемонтскими виноделами еще в середине XIX века. Производится это вино из Александрийского Муската, выращенного в провинции Асти. Это сладкое вино с низким содержанием алкоголя (7%), обладает ярким медово-цветочным букетом и приятным вкусом. Легкое, питкое вино, создающее необычайно праздничную атмосферу.

Просекко – северный сосед Асти – начало свое восхождение на Олимп игристых вин 7 лет назад. Сейчас оно является одним из самых модных игристых вин в мире и серьезно потеснило шампанское практически на всех рынках. Производится это вино из винограда Глера, выращенного в 9 провинциях регионов Венето и Фриули-Венеция-Джулия. Просекко может быть произведено в двух версиях: спуманте (давление в бутылке от 3 до 6 атмосфер) и фридзанте (давление в бутылке до 3 атмосфер).

Вина Ламбруско производятся в регионе Эмилия-Романья, регионе, славящемся своими кулинарными, культурными и модными традициями. Этот сорт винограда появился более 2000 лет назад (семена данного сорта были выведены в Эмилия-Романье). В период Римской империи этот дикий сорт винограда носил название “Labrusca” (некоторые из римских античных поэтов, такие как: Virgilio, Catone и Plinio писали об этом). В период Средневековья сорт “Labrusca” стали выращивать фермеры и было получено первое письменное доказательство ферментации вина в глиняных амфорах. Название “Lambrusco” этот сорт получил в период Ренессанса. В 1867 году появилась первая классификация различных сортов Lambrusco.

Ламбруско почти всегда выпускается в версии «фридзанте». Ламбруско – это красный сорт винограда, но вино выпускается в красной, розовой и даже белой версиях (производится с немедленным отделением сусла от мезги). Оно может быть сухим и сладким. Ламбруско великолепно сочетается с различными блюдами, благодаря повышенной кислотности оно хорошо расщепляет жиры и поэтому может быть подано к серьезным мясным блюдам и пастам со сливочными соусами. В то же время его легкость (8,5% алкоголя) и необыкновенно яркий ягодный вкус делают это вино великолепным сопровождением к различным десертам и фруктам.



Не одно поколение истинных ценителей итальянского вина с трепетом произносит эту уважаемую далеко за пределами Италии фамилию: династия виноделов Сартори пользуется заслуженным авторитетом во всем мире.

Вина от Сартори являются одними из самых популярных итальянских вин в мире, гордостью и достоянием веронцев. Они были одними из первых итальянских вин, с которыми познакомился мир. Познакомился и полюбил, и полюбил давно... Вкус и темперамент этих прекрасных вин - нежный и эксцентричный, ласковый и экспрессивный, - как будто переносит нас на несколько веков назад, «... в Верону, где встречаются нас события...»



Prosecco Erfo. Brut. Sartori

Просекко Эрфо. Брют. Сартори

Произведено из винограда Глера, выращенного в регионе Венето, Италия

Обладает соломенно-желтым цветом с зеленоватым отливом, приятным фруктовым ароматом с нотками диких яблок и цветов акации.

Идеально в качестве аперитива, а также в качестве дополнения к различным легким закускам, фруктам, сухой выпечке. Подавать охлажденным до температуры 10-12°C

12807

0,75



FRANCO SERRA



Вина Franco Serra – жемчужина коллекции элитных вин Италии. Благородные и элегантные Бароло и Барбареско, изысканные и утонченные Гави и Барбера д'Асти не оставят равнодушными истинных ценителей винодельческого искусства. Все вина Franco Serra отличаются высочайшим качеством, которое гарантируют многовековые винодельческие традиции семейства Serra. Члены этого семейства гордятся не только своими великими винами, но и тем, что их предок Franco Serra причастен ко многим географическим открытиям - он был капитаном каравеллы в экспедициях великого мореплвателя Веспуччи Америго, именем которого назван континент Америка.



Prosecco Brut. Franco Serra

Просекко Брют. Франко Серра

Произведено из винограда Глера, выращенного в провинциях Тревизо и Падуи региона Венето, Италия

Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым отливом. Пена - устойчивая, с мелкими пузырьками. Очень фруктовое, живое, приятно округлое и гармоничное во вкусе.

Идеально в качестве аперитива, а также в качестве дополнения к блюдам из морепродуктов, фруктам, шоколадным десертам

12977

0,75



Asti. Franco Serra

Асти. Франко Серра

Это великолепное игристое вино произведено из отборного винограда сорта Москато д'Асти, выращенного в зоне Асти, региона Пьемонт.

Обладает соломенным цветом, ярким ароматом с характерными мускатными тонами.

Приятно сладкое и живое, свежее и деликатное, это вино наилучшим образом сочетается с фруктовыми десертами

12976

0,75



Asti. Sperone
Асти. Спероне

Вино игристое географического указания сладкое белое. Изготовлено из винограда сорта Москато Бьянко, выращенного в регионе Пьемонт, область Асти (Италия).

Вино обладает насыщенным мускатным ароматом, приятно сладкое и свежее.

Сервируется при температуре 12 С

12978 0.75.



Moscato Spumante. Talisman
Москато Спуманте. Талисман

Вино игристое белое сладкое. Изготовлено из винограда сорта Мускат, выращенного в Италии.

Вино соломенно-желтого цвета, С ярким цветочным ароматом, в котором доминируют ноты персика, абрикоса, утонченным бархатистым вкусом.

Рекомендуется подавать на десерт к фруктовым салатам и различным выпечкам

12980 0.75



Peter Mertes ведущий производитель вин в Германии. Компания основана в 1924 году. На протяжении всего периода существования и до настоящего момента Peter Mertes семейное предприятие. В настоящее время компания - лидирующий экспортер немецких вин в более 80 стран мира. Огромные объемы производства впечатляют: ежегодно на предприятии разливается 250 миллионов единиц продукции, это 1 миллион бутылок в день. Винохранилище - 50 миллионов литров. Коренные отличия и преимущества безалкогольных вин, произведенных компанией Peter Mertes, заключаются в уникальном союзе инноваций, прогресса и науки, что позволяет

любителям вина, которые, в силу различных обстоятельств, вынуждены отказаться от употребления классических вин, наслаждаться вкусом вин безалкогольных. Для деалколизации используется уникальное дистилляционное оборудование позволяющее сохранить тельность и структуру вина при практически полном отсутствии алкоголя.



Alcoholfree. Sparkling. Sweet
Алкогольфри. Спарклинг. Свит

Белое игристое вино с ароматами лимона, лайма и персика. Вкус, насыщенный и бодрящий, с легкими приятными пузырьками и тонкими нотами домашней выпечки. Сладость и кислотность гармонично подобраны.

Рекомендуется подавать охлажденным

29481 0.75



Компания Medici Ermete&Figli была основана в 1898 году и является частным предприятием. До основания компании, семья владела рестораном в Парме и продавала собственное вино Lambrusco. Это самая старая компания, производящая вино в регионе Reggio Emilia. Изначально компания называлась Medici Remigio and Sons. В 1961 название было изменено на Medici Ermete and Sons. Уже 5-е поколение семьи Медичи занимается винным бизнесом. С давних пор имя семьи Medici ассоциируют с подлинным высококачественным вином Lambrusco. В период с 1920 по 1940 год сеть продаж заняла половину от всей территории Италии. В 1948 году компания стала первой, кто начал экспортировать вино Lambrusco в США.



Lambrusco Reggiano. Arte e Concerto. Medici Ermete
Ламбруско Реджиано. Арте э Кончерто. Медичи Эрмете

Произведено из винограда сорта Ламбруско Саламино, выращенного на виноградниках Тенута Рампата в провинции Редджо Эмилия региона Эмилия-Романья (Италия)

Обладает насыщенным рубиновым цветом, приятным и устойчивым фруктовым букетом. Во вкусе - сухое, но мягкое, свежее, живое, с яркими нотками лесных ягод.

Рекомендуется подавать при температуре 14-15°C. Является превосходным дополнением к пастам под сливочными соусами, легким мясным блюдам.

12957 0.75



Lambrusco Reggiano. Rosso Dolce. Medici
Ламбруско Реджиано. Россо Дольче. Медичи

Изготовлено из винограда сорта Ламбруско, выращенного в провинции Реджио Эмилия винодельческого региона Эмилия-Романья (Италия).

Обладает нежным фруктовым ароматом, свежим гармоничным вкусом.

Рекомендуется подавать охлажденным к фруктам, десерту.

12753 0.75



ФРАНЦИЯ. ГАСКОНЬ, КАГОР.

Гасконь
 Регион Гасконь на Юго-Западе Франции долгое время находился в тени других регионов виноделия и главным образом славился виноградным бренди под наименованием Арманьяк.
 Однако, в конце прошлого века обнаружилось, что регион идеально подходит для производства свежих, легких, очень ароматных белых вин и питких красных.
 Был открыт потенциал сорта Коломбар, вино из которого до этого момента перегоняли для производства арманьяка. Секрет заключается в правильной длительности и температуре мацерации (настаивании) суслу не мезге, для извлечения тонких ароматов и создания белых вин восхитительной свежести.
 Сегодня в Гаскони производят вина категории «географического указания» - IGP – Cotes de Gascogne.
 С юга территория Cotes de Gascogne граничит с апелласьоном AOP Madiran, в котором производят великое красное вино Гаскони. Здесь культивируется сорт Таннат, из которого раньше получались чрезвычайно терпкие и темные в цвете вина. Тем не менее, виноделам удалось укротить этого «монстра» путем выдержки и изобретения микрооксидации (пропускание микроскопического количества воздуха через сусло).
 Кроме того, Гасконь славится деликатесом Фуа Гра. Ну и конечно, на весь мир регион был прославлен Александром Дюма, и по сей день д'Артаньян – самый знаменитый гасконец!

Кагор
 Расположенные вдоль берегов реки Лот почвы апелласьона CAHORS (Кагор или Каор) на Юго-Западе Франции определяются как известковый грунт и аллювиальные отложения, которые идеально подходят для выращивания винограда. Преимущественно океанический климат улучшается благодаря ветру Отан, который дует со стороны Средиземного моря и приносит тепло, необходимое для идеального вызревания винограда.
 Первое свидетельство о чудном вине с правого берега реки Лот, отличавшемся терпким благородным вкусом и глубоким красным цветом, приходится на XIII век. Первоначально кагор поставлялся только во дворцы королей, придворной знати и в хоромы высшего духовенства.
 К 1971 году стараниями каорских виноделов французский кагор вернул себе былую славу и даже получил самую высокую категорию качества Appellation d'Origine Controllee (AOC / по новой классификации AOP).
 Французский кагор должен создаваться на основе винограда сорта Мальбек (местное название в Каоре - Оксерруа), именно он придает кагору миндальные и черносливовые тона. В качестве небольших добавок в состав кагора может входить виноград сортов Мерло, Таннат, Кариньян, Сенсо и Мудведр. Перед розливом вино два-три года выдерживается в дубовых бочках, что придает насыщенность, терпкость и благородство букета.



PLAIMONT

Кооператив Plaimont Producteurs основан в 1979 году, и на сегодняшний день это один из самых известных кооперативов Юго-Запада Франции, в том числе Гаскони. Кооператив включает более 1000 семей, владеющих виноградниками общей площадью 5320 га.
 Plaimont представляет 98% вин апелласьона Saint Mont, 48% вин апелласьонов Madiran и Pacherenc du Vic-Bilh , и практически половину вин региона Cotes de Gascogne. Оборот компании составляет около 40 млн. бутылок в год.
 Креативность, вера в результат, доброжелательность и открытость – вот стиль работы винодельческого кооператива Plaimont!



GEORGES VIGOROUX S.A.S

Четыре поколения семьи Vigoroux занимаются производством вина уже более ста лет (с 1861 года). В настоящее время во главе компании стоит Бертран-Габриель Вигору, профессиональный энолог. В 19 веке при первом владельце Жермане Вигору виноградники пережили нашествие филлоксеры, но его сын, Габриель Вигору возродил семейное дело в начале 20 века. И именно Жорж Вигору (третье поколение семьи) первым высадил виноградную лозу на холмах Кагора в 1971 году. Он выбрал место, где уже произрастали виноградники в средние века, чье вино Chateau de Haut Sere было очень популярно и известно в 19 веке до нашествия филлоксеры. Благодаря возрождению Chateau de Haut Sere , Жоржа Вигору иногда называют родоначальником нового поколения вин из провинции Кагор.
 Второй главой в истории успеха было приобретение в 1983 году Chateau de Mercues и постройка там подземной винодельни и погребов.

	Colombelle l'Original Les Trois Mousquetaires Cotes de Gascogne Коломбель Орижиналь Ле Труа Мускетер Кот де Гасконь	
	 Коломбар 80%, Уни Блан 20%. Это вино, созданное в 1987 году, сегодня получило мировое признание как символ лучших терруаров Гаскони! Название вина Colombelle образовано слиянием двух слов - Colombar (основной сорт винограда, из которого изготовлено вино) и Belle ("красивая", фр.).  Бледно-соломенный цвет с блестящими зелеными искорками. Вихрь ароматов: цитрусовые, персик, ананас, жасмин. Во вкусе буйство фруктовых оттенков!  Подавать охлажденным. Непревзойденный аперитив. Также прекрасно сочетается с крабами, семгой, рыбой-гриль, чиз-кейком, козим сыром, суши	29481 0.75

	Le Tapie Les Trois Mousquetaires. Cotes de Gascogne Ле Тапи Ле Труа Мускетер. Кот де Гасконь	
	 Мерло 60%, Каберне Совиньон 30%, Таннат 10%. Вино из урожая, собираемого на винограднике 250га в сердце Гаскони, региона на юго-западе Франции.  Насыщенный вишнево-красный цвет. Щедрые ароматы черной смородины, земляники, копченого бекона с нотками лакричника. Хорошо сбалансированное, округлое и шелковистое во вкусе.  Подавать слегка охлажденным (12-14C). Вино составит хорошую пару мясным закускам, пасте, сыром.	29482 0.75

С переходом компании в 90-х годах в руки Бертрана Габриеля Вигору, профессионального энолога, слились вместе практический опыт виноградарей и достижения современной науки, в результате чего был построен завод ATRIUM по розливу вин. В 90-е годы семья Вигору получила право на производтсво вин и управление делами Chateau de Caix, принадлежащее принцу Дании Хенрику, а также Chateau Leret Manpezat, принадлежащее графу Jean-Baptiste de Monpezat, брату принца Дании.
 Компания Georges Vigoroux S.A.S экспортирует вина в более чем 30 стран мира.



	Cahors. Saint Vincent Кагор. Святой Винсент	
	 Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое, изготовлено из сортов винограда Мальбек (80%), Мерло (15%) и Танна(5%), выращенных в регионе Кагор, Франция.  Ярко-красный цвет с темно-пурпурными отблесками. Концентрированный аромат спелых красных ягод. Хорошо структурированный, элегантный вкус, богатый танинами и приятными фруктовыми нотами.  Длительное, полное и мощное послевкусие. Идеально подойдет к блюдам из красного мяса на гриле, бифштексу на костре или жаркому. Также будет идеально сочетаться с утиной грудкой или мясным рагу. Станет отличным сопровождением к французским сырам, например, камамберу.	29410 0,75

ФРАНЦИЯ. ЭЛЬЗАС

Винодельческий регион Эльзас является одним из самых северных во Франции и Европе. Он располагается параллельно Рейну и простирается на 120 км в длину и всего на несколько километров в ширину. Виноградники занимают 15 500 Га.

Основными районами виноградарства в Эльзасе являются Вогезы на западе и долина реки Рейн на востоке. Виноградники располагаются на высоте 200- 400 метров над уровнем моря. Лучшие из них обращены к югу или юго-востоку, но немало хороших разбито на северных и северо-восточных склонах.

Климат Вогезы смягчают влияние Атлантики на этот регион. Виноградники получают более чем достаточное количество солнечных лучей, осадков здесь выпадает мало.

Почвы Эльзас разделяют на три основных морфологических и структурных области: окрестности Вогезов с кремнистой почвой, известняковые холмы и аллювиальные равнины. Граниты, слагающие горные склоны гор, позволяют насыщать рислинг минералами, глинистые почвы больше подходят для гевюрцтраминера, а смесь известняка и песчаника - для муската.

Значительная часть вин производится кооперативами. Доля продукции мелких виноделов-одиночек сравнительно невелика.



Arthur Metz

ARTHUR METZ — семейное предприятие, основанное в 1904 году. Винный дом Arthut Metz владеет собственными виноградниками площадью около 1090 га, а также закупает виноград у виноградарей. Компания занимает первое место по производству креманов Cremant d’Alsace и является ведущим игроком на рынке вин Эльзаса.
 Весь цикл производства вина совершается на двух заводах, производительность которых достигает 110 000 бутылок в день. В год выпускается 6 млн. бутылок игристых и 12 млн. бутылок тихих вин, белых и пино нуар. Несмотря на внушительные объемы производства, качество не страдает - на предприятии осуществляется самый тщательный контроль всех этапов виноделия - от лозы до розлива.
 На протяжении более ста лет, Дом Arthur Metz подтверждает имя и славу региона Эльзас во всем

мире , уважает и следует традициям виноделия. Тщательно выбирая почвы, и уделяя особое внимание качеству винограда, вина Arthur Metz были не раз вознаграждены за свой исключительный характер.
 Arthur Metz - это союз вековых традиций, ноу-хау и творческого подхода компании.



Riesling. Arthur Metz
Рислинг. Артур Метц

Вино белое полусухое, с защищенным наименованием места происхождения.
 Изготовлено из винограда сорта Рислинг, выращенного в регионе Эльзас, Франция. Вино имеет фруктовый букет и вкус с легкой кислинкой.
 Живое и яркое вино обладает прелестным ароматом с преобладающими цветочными оттенками, нотками кремня.
 Отлично подойдет к различным овощным и рыбным блюдам, морепродуктам, особенно моллюскам и устрицам, а также к белому мясу и козым сырам.
 Температура сервировки 8-10 градусов.
 2 золотые медали и серебряная медаль на конкурсе «Cоncours general agricole» (Париж) в 2012, и золотая медаль в 2013 г.



29414 0.75

Pinot Gris. Arthur Metz
Пино Гри. Артур Метц

Вино белое полусухое, с защищенным наименованием места происхождения.
 Изготовлено из винограда сорта Пино Гри, выращенного в регионе Эльзас.
 Обладает светло-желтым цветом, великолепным сочетанием фруктовых ароматов с нотками дымка. Вкус вина элегантнй, с тонами спелых фруктов, специй и освежающей кислотностью в продолжительном послевкусии. Лучшим сопровождением к такому вину будут рыбные блюда или холодные закуски. Хорошо сочетается с блюдами восточной кухни, фруктовыми десертами и сырами. Подается хорошо охлажденным.
 Pinot Gris Arthur Metz 2012: Grand Or, 2 золотые и 2 серебряные медали «Cоncours de Lyon»



29365 0.75

Gewurztraminer. Arthur Metz
Гевюрцтраминер. Артур Метц

Вино белое полусухое, с защищенным наименованием места происхождения.
 Изготовлено из винограда сорта Гевюрцтраминер, выращенного в регионе Эльзас.
 Это роскошное вино - одно из наиболее известных в Эльзасе, обладает выраженной индивидуальностью. Цвет светло-золотистый. Аромат пряный, необыкновенно сильный, с тонами розы, фиалки, спелого ананаса. Мягкое и округлое, раскрывается во рту приятными свежими, фруктовыми нотками (личи и экзотических фруктов).
 Рекомендуется подавать хорошо охлажденным. Прекрасно подойдет в качестве аперитива. Хорошо сочетается с острыми блюдами из мяса и рыбы, колбасностями, фуа-гра, также подается к фруктам и десертам



29404 0.75

Вина Артур Метц Гевюрцтраминер и Пино Гри удостоились высших наград на международных конкурсах:

Concours de Lyon,
Concours General Agricole de Paris



ФРАНЦИЯ. ШАБЛИ

Шабли.

Этот самый северный виноградник Бургундии расположен на краю Парижского бассейна . Он простирается на восток от Оксера (Йонна) через 20 деревень , занимая площадь в 4300 гектар. Его глинисто-известковая почва, богатая ископаемыми, как нельзя лучше приспособлена для сорта винограда Шардоне, называемого местными жителями Бонуа (Beaunois). Здесь рождается Шабли - живое белое вино, утонченное и изысканное. Оно настолько знаменито, что одно только его название стало за пределами Франции синонимом “лучшего белого сухого вина”.

Климат

Регион расположен в континентальной зоне с жарким летом и холодной зимой, весной случаются заморозки.

Топография

Виноградники расположены на южных, юго-восточных и юго-западных склонах долины реки Серен, в среднем, на высоте 120 - 150 м над уровнем моря.

Почва

Подпочва состоит из известняка, мергеля и окаменелых ракушек (кимериджийская почва). Ее структура очень пористая, что позволяет винограду развивать мощную корневую систему, а также способствует сохранению в почве влаги.

Сорт винограда

Шабли разрешено делать исключительно из Шардоне.



Domaine Alain Geoffroy

В 1850 году Honore Geoffroy основал поместье в самом сердце виноградников Шабли в районе деревень Beines и La Chapelle Vaupelle. Alain Geoffroy вступил во владение поместьем в возрасте 16 лет. Тогда это был небольшой участок площадью всего 3 гектара, который в течение нескольких лет, благодаря усилиям господина Geoffroy, превратился в успешное поместье, которому был присвоен статус Domain. Сегодня у Домэна 45 гектар. Из урожая с этих земель в Домэне производят традиционное, аутентичное вино Шабли , выражающее терруар – свежее, фруктовое, с заметной минеральностью. Все вина производятся в Кимериджийской геологической зоне (Юрский период). Богатство их букета и выраженная минеральность - отражение невероятного потенциала этих почв.



Chablis
Шабли

- Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в провинции Шабли, регион Бургундия, Франция.
- Обладает светло-золотистым цветом, богатым ароматом свежих фруктов, полным и изысканным вкусом с минеральными тонами. Рекомендуется подавать охлажденным к блюдам из рыбы и белого мяса, морепродуктам и мягким сырам.

26017 0,375
26856 0,75

Chablis. Vieilles Vignes
Шабли. Вьей Винь

- Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в провинции Шабли.
- Цвет бледно-золотистый, с зеленоватыми отблесками. Сильный фруктовый аромат (лимон, банан) с цветочными (акация), растительными и минеральными нотками. Гармоничное и свежее. Длительное приятное послевкусие. Это свежее, но достаточно солидное вино из винограда со старых (до 70 лет) лоз, что обеспечивает его большую концентрированность по сравнению с “обычным” Шабли. Рекомендуется в качестве аперитива или сопровождения моллюсков, блюд из рыбы, мяса и мягких, в том числе плесневых сыров.

26852 0,375
26851 0,75



Chablis Premier Cru.
Fourchaume
Шабли Премьер Крю.
Фуршом

- Произведено из винограда сорта Шардоне, в провинции Шабли, Франция.
- Вино приятного светло-соломенного цвета, тонкое и элегантное с насыщенным ароматом спелых фруктов, особенно цитрусовых, жареного миндаля и меда. Вкус хорошо сбалансированный, с легким минеральным оттенком и длительным послевкусием. Поддавать к рыбе, устрицам, морепродуктам, курице с соусом на основе белого вина, свежим сыром.

26850 0,75



Chablis Grand Cru. Les
Clos
Шабли Гран Крю. Ле
Кло

- Изготовлено из винограда Шардоне, выращенного в провинции Шабли, Франция.
- Очень красивый бледно-золотистый цвет одежды с зелеными отблесками. Тонкий насыщенный аромат с тонами цитрусовых, перечной мяты, ванили, грибов, дуба и листьев папоротника. Сильный, но мягкий и гармоничный изысканный вкус. Великолепное послевкусие. Может подаваться как 1-2 летним, так и выдерживаться в течение 10-20 лет.
- Сочетается с блюдами из моллюсков, ракообразных, рыбы, домашней птицы, белого мяса, а также со зрелыми сырами.

29092 0,75



ФРАНЦИЯ. ДОЛИНА ЛУАРЫ

Географическое положение
 Регион расположен вдоль побережья реки Луара и протянулся с запада на восток на 1000 км от Центрального массива до побережья Атлантического океана. Винная дорога представлена 12 департаментами, отличающимися друг от друга климатом, типом почв и, соответственно, винами (правда, все вина сближает одно — легкий фруктовый вкус).
 Климат
 Из-за протяженности реки климат меняется с выраженного атлантического до полуконтинентального.
 Почвы
 Река Луара на своем протяжении пересекает разные геологические пласты. Почва состоит из гранита вулканического происхождения, слюдяного сланца и гнейса (от нем. gneis, кристаллический сланец гранитоидного состава), а также встречаются глинисто-известковые почвы с песком и илом.

Alliance Loire - лидирующий кооператив региона Долина Луары, объединяющий 8 винодельческих предприятий, старейшее из которых было создано в 1929 году, а самое молодое – в 1997. Каждая из виноделен уникальна, специализируется на винах конкретных апелласьонов. Это гарантирует индивидуальный подход к каждому вину, при этом достигается наилучшее соотношение цены и качества.

В линейке Chantal собраны великолепные вина из самых известных субрегионов Долины Луары, каждое из которых отражает характер своего апелласьона.
 Вина Chantal названы по имени прекрасной девушки, которая была известна своей красотой и изумительным голосом. Король Франции Рене Анжуйский встретил Шанталь во время летнего отдыха – и сердце его было пленено нежной красавицей. Вина “Chantal” – Сердце, плененное любовью!



Touraine. Chantal
 Турэн. Шанталь

- Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в субрегионе Турень. Виноградники расположены в долине реки Шер на глинисто-галечных почвах, где Совиньон Блан выражает наилучшим образом свою утонченную сложность. Потенциал выдержки: 5 лет.
- Это вино благородного светло-золотистого цвета с зелеными отблесками. Яркий букет сочетает ароматы свежих экзотических фруктов, цитрусовых, черной смородины и нюансы белых цветов. Послевкусие длительное, с легкими минеральными оттенками в конце.
- Подается охлажденным (8-10°С). Подойдет в качестве аперитива. Хорошо сочетается с мясными деликатесами, летними салатами, морепродуктами, овощными пирогами, козым сыром, фруктовыми салатами.

31442
 0,75



Muscadet Sevre et Maine sur Lie. Chantal
 Мюскадэ Севр э Мэйн сюр Ли. Шанталь

- Вино белое сухое. Произведено в регионе Мюскадэ де Севр-э-Мэйн, Луара, Франция, из винограда сорта Мелон де Бургонь.
- Это вино благородного светло-золотистого цвета. Очень гармоничный букет сочетает оттенки персика, груши, засахаренных фруктов и минеральные нотки. Вино очень сбалансированное и элегантное.
- Подается охлажденным до 8-10 градусов в качестве аперитива и служит прекрасным сопровождением легкого салата и блюд из рыбы.
- Диплом одобрения на International Wine Challenge 2013, Серебряная медаль на Decanter World Wine Awards 2013.

31434
 0,75



Sancerre. Chantal
 Сансер. Шанталь

- Белое сухое вино Сансер с верховьев Луары - одно из самых узнаваемых вин Франции. На известняковых холмах, в близком к континентальному климате, из сорта Sauvignon Blanc производят отличные, тонкие вина, более сложные чем где бы то ни было в мире.
- Это вино светло-соломенного цвета, с цветочными и цитрусовыми тонами в аромате. Очень свежее и приятное Великолепно сочетается с морепродуктами и легкими закусками из белого мяса и сырами.
- Диплом одобрения на International Wine Challenge 2013, Серебряная медаль на International Wine and Spirits Competition 2013, Серебряная медаль на Concours Mondial de Bruxelles 2013

32255
 0,75



Saumur. Chantal
 Сомюр. Шанталь

- Вино красное сухое. Произведено в регионе Сомюр, Луара, Франция, из винограда сорта Каберне Фран.
- Вино глубокого красного цвета с приятным ароматом, в котором преобладают тона малины и фиалки. Вкус сбалансированный, фруктовый.
- Прекрасно сочетается с легкими мясными закусками, а также с блюдами из рыбы под соусом. Сервируется охлажденным.
- Серебряная медаль на International Wine and Spirits Competition 2013

31435
 0,75



Rose d'Anjou. Chantal
 Роз д'Анжу. Шанталь

- Вино розовое полусладкое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сорта Каберне Фран, выращенного в регионе Роз Д'Анжу (Франция).
- Это вино имеет благородный розовый цвет платя. Нежность и изысканность его аромату придают ноты малины и земляники, а тона крыжовника добавляют пикантность вкусу.
- Послевкусие мягкое и легкое. Великолепно сочетается с морепродуктами и легкими закусками. Подается охлажденным
- Золотая медаль на Concours Mondial de Bruxelles 2011, Серебряная медаль на International Wine and Spirits Competition 2013,

31086
 0,75



Rose d'Anjou. St. Vincent
 Роз д'Анжу. Святой Винсент

- Вино розовое полусладкое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сорта Каберне Фран, выращенного в регионе Роз Д'Анжу, Долина Луары (Франция).
- Это вино обладает благородным розовым цветом. Аромат нежный и изысканный с выразительными нотами малины и земляники. Пикантные тона крыжовника подчеркивают утонченность вкуса. Послевкусие мягкое и освежащее. Великолепно сочетается с морепродуктами и блюдами из дичи.

31085
 0,75

ФРАНЦИЯ. ДОЛИНА РОНЫ

Долина Роны — один из ключевых винодельческих регионов Франции. Его виноградники тянутся с севера на юг на протяжении 240 км от Лиона до дельты Роны, где она впадает в Средиземное море. Регион подразделяют на северную (от Вьенны до Валанса) и южную (от Боллена до Авиньона) части.

Это деление отражается не только в географических особенностях и культивации разных сортов винограда, но и в количестве и качестве производимых там вин. В северной части выращивают сорта Сира для красных вин и Вионье, Марсан и Руссан для белых. На юге региона этот список намного длиннее, но основными являются Гренаш, Мурведр и Сира. Этот ассамбляж называют GSM (Grenache, Syrah, Mourvedre) бленд или бленд Юга Роны. В последнее время он очень популярен в Новом свете.

Северная Рона:
 Производится порядка 5 % вин региона.
 Климат: континентальный
 Почвы: преобладают гранитные подпочвы
 Южная Рона:
 Производится 95 % всех вин Долины Роны
 Климат: ощущается средиземноморское влияние
 Почва: подпочвы отличаются разнообразием - галечники, известняки, песок и т.д..

Престижность — еще одно ключевое различие севера от южных районов Роны. Северная часть может похвастаться такими уважаемыми названиями, как Эрмитаж АОС, Кот Роти АОС, но они составляют лишь 5% от общего производства региона. Оставшиеся 95% приходятся на южную часть, самый престижный апеласьон здесь — Шатонёф-дю-Пап АОС.



СЕВЕРНАЯ РОНА



Кооператив Cave de Tain был основан в 1933 году Louis Gambert de Loche, владельцем виноградников, который с большой страстью занимался возделыванием винограда. Сегодня Cave de Tain насчитывает 330 виноградарей, 56 работников и более 1000 Га виноградников. Девиз Cave de Tain: «Преуспевать во всем, чем мы занимаемся». Cave de Tain — лидирующий производитель вин из сорта Сира уровня АОС в мире. Здесь делается самый лучший Сира. Его стиль определяется гранитными почвами у подножья Центрального Массива в сочетании с влиянием прохладного климата. Кооператив тщательно изучает этот сорт. Разбит специальный экспериментальный участок, на

котором исследуется сорт Сира. Учреждена Научно-исследовательская Ассоциация Сира, консультирующая всех виноградарей региона. Накоплены глубокие знания о Сира, начиная от управления урожайностью на винограднике, заканчивая процессом выдержки. Этот кооператив, расположенный в предместье деревни Tain-l'Hermitage, является на сегодня одним из лучших, производящих, пожалуй, самые ошеломляющие вина Северной Роны. « Я был буквально сражен качеством их двух юве Hermitage 2010 года. Вина Crozes-Hermitage винтажа 2010 очень мощные, и также хороши в 2011» R. Parker, The Wine Advocate, Январь 2013.



Crozes-Hermitage. Cave de Tain
 Кроз-Эрмитаж. Кав де Тан

Вино белое сухое. Изготовлено из сорта Марсанн, выращенного в регионе Кроз-Эрмитаж в долине реки Рона. Выдерживается на дрожжевом осадке для максимального сохранения свежести и придания вину пикантных ноток.
 Букет: деликатные ароматы белых цветов с ноткой минеральности, вслед за которыми развиваются ароматы варенья из абрикосов и персиков. Вкус полон свежести, с тонами цитрусовых; послевкусие долгое и слегка солоноватое.
 Это вино прекрасно подходит в качестве аперитива, но также сочетается с тунцом, морским окунем в сливочном соусе или с белым мясом. Температура подачи 10-12°C.

33382 0,75

Crozes-Hermitage. Cave de Tain
 Кроз-Эрмитаж. Кав де Тан

Вино красное сухое
 Изготовлено из сорта Сира, выращенного в регионе Кроз-Эрмитаж в долине реки Рона. Часть вина выдержана в нейтральных ёмкостях для сохранения фруктовости и свежести, часть - в дубовых бочках из французского дуба, чтобы придать вину сложность и структуру.
 Букет: яркие и отчетливые ароматы красных и темных фруктов. Также присутствуют тона острых специй, которые добавляют букету сложности и элегантности. Вкус очаровывает своей утонченностью и тонами специй, но при этом обладает выраженными танинами.
 Гастрономические сочетания: мясо, приготовленное на гриле, ребрышки, карз ябленка, котлеты из утки, тушеная говядина, дичь (заяц, молодой кабан), а также выдержанные сыры. Сервировать при 16-18°C.

33383 0,75

Hermitage. Cave de Tain
 Эрмитаж. Кав де Тан

Вино белое сухое. Изготовлено из сорта Марсанн, выращенного в престижном регионе Эрмитаж в долине реки Рона. Ферментация проходит как в стальных емкостях, так и в дубовых бочках с последующей выдержкой на дрожжевом осадке в течение 8-12 месяцев.
 Букет: ароматы цветов акации и цитрусовых, деликатные нотки выпечки. Во вкусе замечательная живость в сочетании с богатством и плотностью передают истинный характер белого вина Эрмитаж.
 Рекомендуется к фуа-гра, домашней птице с трюфелями, лобстеру, рыбе под пикантным соусом, а также к сыру с плесенью.
 Подавать при 12-14C.

33384 0,75

Hermitage. Cave de Tain
 Эрмитаж. Кав де Тан

Вино красное сухое. Изготовлено из сорта Сира, выращенного в престижном регионе Эрмитаж в долине реки Рона. Основа технологии: длительное настаивание суслу на мезге в течение 3-4 недель и дальнейший перелив вина в дубовые бочки из французского дуба, в том числе новые, для выдержки в течение полутора лет.
 Цвет глубокий рубиновый и блестящий. Букет богатый с основной из ягодно-фруктовых ароматов: аромат ежевики переплетается с ароматом лакрицы, пряностей и дымными нотками. Вкус сложный, комплексный и идеально сбалансированный. Концентрированное, сочное и необычайно привлекательное вино с шелковистыми танинами и длительным послевкусием.
 Гастрономические сочетания: дичь под соусом, мясо на гриле. Температура подачи 16-18C.

33385 0,75



Vignerons de Caractere – кооператив, созданный в 1957 году и объединяющий 80 семей виноградарей, которые производят вина, каждое из которых обладает неповторимым характером. В августе 2010 года Wine Spectator так писал об этом кооперативе: «Если вы хотите найти надежный и серьезный способ открыть для себя мир вин Долины Роны, трудно будет найти производителя, который на сегодняшний день предлагал бы вина с более правильным соотношением цена-качество, чем Vignerons de Caractere».

«Это впечатляющее вино!» - Р. Паркер, Wine Advocate, о винах Vignerons de Caractere. Decanter, Gilbert&Gaillard, Guide Hachette– все эти признанные издания очень высоко оценивают качество вин Vignerons de Caractere



Cotes du Rhone. Grand Magistre de l'Ordre du Temple
Кот дю Рон. Великий Магистр Ордена Тамплиеров

- Вино белое сухое. Изготовлено из винограда сортов Руссан, Гренаш Блан и Вионье, выращенных в регионе Кот дю Рон.
- Это вино очень светлого, почти прозрачного цвета. Очень гармоничный букет с минеральными тонами, ароматами белых цветов и фруктов. Сбалансированное и элегантное, с долгим освежающим послевкусием. Подается охлажденным до 8-10 градусов в качестве аперитива и служит прекрасным сопровождением для легких салатов, морепродуктов, блюд из рыбы и козьего сыра.

32299 0,75



Cotes du Rhone Villages. Grand Magistre de l'Ordre du Temple
Кот дю Рон Виллаж. Великий Магистр Ордена Тамплиеров

- Вино красное сухое. Изготовлено из винограда сортов Гренаш, Сира и Мурведр, выращенных в регионе Кот дю Рон Виллаж.
- Это вино насыщенного рубинового цвета. Гармоничный букет сочетает оттенки красных фруктов, специй и легкие животные нотки. Сбалансированное и элегантное. Подается при комнатной температуре к карз ягненка, тушеной телятине и блюдам средиземноморской кухни.

32303 0,75



Первые лозы, найденные в Мон-Редон, относятся к римским временам. Они были посажены в нижней части холма, который защищал их от ветра Мистраль. Этот холм дал свое имя владениям Мон-Редон. (По-латыни montem retundum означает «круглый холм»).

В 1344 году “Mourgedon”, часть земли в собственности Папы Римского, была официально признана виноградником.

В 1923 году Анри Плантен (Plantin) приобрел поместье Мон-Редон и 2,5 га виноградников, разбросанных по всему аппеласьону. Он объединил участки вместе и создал прекрасный виноградник на широко открытом плато со скалистыми почвами и небольшими участками леса, никогда прежде не культивируемыми, с видом на замок.

Сегодня, наследники Анри Плантена, собственники поместья Chateau Mont-Redon, владеют 174 га в аппеласьоне Шатонеф-дю-Пап, из которых 100 га засажены виноградниками. В Мон-Редон культивируются и винифицируются все 13 сортов. Такая большая палитра сортов винограда высокого качества позволяет создавать тонкие взаимоотношения между ними, и производить сложные вина, которые гармоничны и идеально сбалансированы. Эти купажи являются отражением терруара и личности самих владельцев поместья.



Tavel. Grand Magistre de l'Ordre du Temple
Тавель. Великий Магистр Ордена Тамплиеров

- Вино розовое сухое. Изготовлено из винограда сортов Гренаш Нуар и Сенсо, выращенных в регионе Тавель.
- Это вино цвета лосося, с тонами красных ягод и вишни в аромате. Среднетелое, с нотками специй в послевкусии. Великолепно в качестве аперитива, а также как дополнение к холодной мясной нарезке, блюдам из белого мяса, пряным блюдам экзотической кухни и козьим сырам.

31441 0,75



Chateauf-neuf-du-Pape. Grand Magistre de l'Ordre du Temple
Шатонеф-дю-Пап. Великий Магистр Ордена Тамплиеров

- Вино красное сухое. Произведено в регионе Шатонеф-дю-Пап из винограда сортов Гренаш, Сира, Мурведр. Вино глубокого рубинового цвета с приятным ароматом, в котором чувствуются ноты чернослива, фиников и карамели. Мощное и структурированное во вкусе, это вино удивляет приятной сглаженностью и мягкостью танинов. В послевкусии проявляются нотки жареного хлеба. Допускается естественный осадок. Прекрасно сочетается с кроликом, приготовленным со специями, утиной грудкой в грибном соусе, также послужит великолепным дополнением к жаркому из телятины. Подавать при комнатной температуре.

31429 0,75

Cotes du Rhone. Grand Magistre de l'Ordre du Temple:
IWSC Bronze 2012

Tavel. Grand Magistre de l'Ordre du Temple
IWSC Bronze 2012

Chateauf-neuf-du-Pape. Grand Magistre de l'Ordre du Temple;
IWSC Silver 2012
Concours Mondial Bruxelles Silver 2012



Chateau Mont-Redon. Chateauf-neuf-du-Pape. Saint Vincent Selection
Шато Мон-Редон. Шатонеф-дю-Пап. Святой Винсент Селекшн

- Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сортов Гренаш, Сира, Сенсо, Мурверд, Конусз, Мускардан, Вакаре в регионе Шатонеф дю Пап. Это сложное, мощное, хорошо сбитое, обладающее прекрасным послевкусием вино. Цветом оно напоминает зрелую вишню, в аромате нотки черной смородины и диких ягод сменяются по мере выдержки изысканными тонами табака и кожи. Может быть подано к сильным блюдам из говядины, баранины и гуся, однако лучшими признаются его сочетания с тушеной крупной дичью, рагу из зайца и сильными сырами, в том числе плесневыми.

26858 0,75



Chateau Mont-Redon. Chateauf-neuf-du-Pape. Saint Vincent Selection
Шато Мон-Редон. Шатонеф-дю-Пап. Святой Винсент Селекшн

- Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сортов Гренаш, Бурбулен, Кларет, Русан, Пикпуль в регионе Шатонеф дю Пап, южной части долины Роны. Это изысканное, хорошо сбалансированное вино. Его следует предложить к рыбным блюдам, ракообразным, гусяной печени, козьим сырам, рокфору. Лучше пить охлажденным до 6-8 градусов.

26848 0,75



ФРАНЦИЯ. БУРГУНДИЯ

Виноградники Бургундии протянулись с севера на юг узкой полосой, длина которой составляет около 300 км.

Климат:

Полуконтинентальный северный климат, проявляется в различных частях виноградника по-разному.

Погодные условия особенно сильно сказываются на урожае. Многолетние наблюдения показывают, что очень хорошими и хорошими миллезимы для белых вин бывают в Бургундии вдвое чаще, чем для красных.

Почвы:

известняки, мергели и гранитные.

Апелласьоны:

Количество апелласьонов в Бургундии превышает 600. Огромное число наименований определяется наличием множества “клима” (climat).

Интересные факты о Бургундии:

Romanee-Conti Grand Cru из Бургундии - самое дорогое вино в мире (производство – всего 5500 бутылок в год)

Виноградники Бургундии раздроблены на мелкие участки, принадлежащие разным владельцам – «шахматная доска».

Например: 50 га Clos de Vougeot поделены между более чем 90 виноградарями

Средняя площадь виноградников не превышает 6 га

Моноропoлe – крупный виноградник в одних руках – редкое исключение

Основа виноделия Бургундии – негoциaнтские дома. (65% молодых вин продаются негoциaнтам)

Бургундия - регион контрастов по качеству (качество вина очень зависит от производителя)



Винный Дом Reine Pédauque основан в 1681 году семьей Ганьро (Gagnerot) в Aloxe-Corton. Контролирует почти 500 Га виноградников в Бургундии, Маконнэ, Божоле и Кот дю Рон. Компания известна во Франции не только благодаря своим изумительным винам, но и яркой красивой легенде о королеве Берте (Reine Pédauque) - матери знаменитого Карла Великого.

Известный винный критик Jancis Robinson назвала дом Reine Pédauque одним из 4 наиболее перспективных и улучшивших качество вина в последние годы.

Вина высоко оценены Guide Hachette. Wine Spectator 84-93 балла



Chablis. Reine Pédauque. Saint Vincent
Шабли. Рен Педок.
Святой Винсент

Вино сухое белое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда Шардоне, выращенного в регионе Шабли, Бургундия (Франция). Это вино приятного светло-соломенного цвета. В аромате преобладают нотки яблок и цитрусовых с легким оттенком минеральности и кремния. Во вкусе тона сухофруктов и специй, освежающее послевкусие. Подается охлажденным до 8-10 градусов в качестве аперитива, к блюдам из рыбы и морепродуктам.

29327	0,375
32236	0,75



Chablis 1er Cru
«Cote de Lechet». Saint Vincent
Шабли Премьер Крю
«Кот де Леше». Святой Винсент

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения. Произведено в регионе Шабли, Бургундия, Франция, из винограда сорта Шардоне. Это вино приятного соломенного цвета с нотками сливочного масла и жасмина в аромате. Очень освежающее и гармоничное, с легкими тонами специй. Великолепно сочетается с аперитива, а также как сопровождение к морепродуктам, улиткам и козьим сырам.

32333	0,75
-------	------



Meursault. Reine Pédauque. Saint Vincent
Мерсо. Рен Педок.
Святой Винсент

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в коммуне Мерсо. Выдерживается в бочках из французского дуба 16 месяцев. Это вино красивого светло-соломенного цвета. В аромате преобладают нотки тостов с маслом, оттенки грецкого ореха и миндаля. Вкус насыщенный, яркий, с тонами ванили в послевкусии. Великолепно сочетается с фуа-гра, жареной свиной со сливочным соусом. Подавать охлажденным до температуры 12-14 С.

32238	0,75
-------	------



Bourgogne Chardonnay
«Reserve». Reine Pédauque. Saint Vincent
Бургонь Шардоне
«Резерв». Рен Педок.
Святой Винсент

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионах Кот де Бон и Кот де Шалонез, Бургундия (Франция). Выдерживается в бочках из французского дуба 12 месяцев. Это вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Очень гармоничный букет с ореховыми нотками в аромате. Подается охлажденным до 8-10 градусов в качестве аперитива, к блюдам из рыбы и морепродуктам.

29325	0,375
32356	0,75



Pouilly - Fuisse. Reine Pedauque. Saint Vincent
Пуйи - Фюиссе. Рен Педок. Святой Винсент

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения .
Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в коммуне Пуйи-Фюиссе. Частично выдерживается в бочках из французского дуба в течение 11 месяцев.
Это вино светло-соломенного цвета с тонкими нотками орехов и экзотических фруктов в аромате. Очень полнотелое вино со сложным сбалансированным вкусом. Подавать охлажденным к морепродуктам, лососю и пасте.

32240 0,75



Meursault 1er Cru Genevrieres. Reine Pedauque
Мерсо Премьер Крю Женевриер. Рен Педок

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения .
Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в коммуне Мерсо. Выдержка в течение 18 месяцев.
Вино имеет красивый золотистый оттенок с зелеными отблесками. В аромате ощущается тонкая минеральность с кремниевыми нотками и тона спелых желтых фруктов. Вкус ровный, округлый, с ванильными тонами бочки. Послевкусие длительное и стойкое с нотами цитрусовых и белых цветов. Подавать к жареной рыбе и морепродуктам, например, к крабам, омарам и креветкам. Также это вино прекрасно сочетается с белым мясом и карпаччо из лосося, изысканным сыром. Температура подачи 11-13 °C

32280 0,75



Meursault 1er Cru Les Charmes. Reine Pedauque
Мерсо Премьер Крю Ле Шарм. Рен Педок

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения .
Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в коммуне Мерсо. Это вино имеет блестящий цвет белого золота с серебристыми нюансами. В аромате ощущается минеральность, ноты поджаренного тоста и белых фруктов, груш, винограда, персика, тона ванили и сливочного масла, которые передала ему выдержка в бочке из французского дуба в течение 18 месяцев. Во вкусе хорошо ощутимая кислотность. Структура вина плотная и живая. Послевкусие округлое и уточненное. Можно выдерживать еще некоторое время. Подавать к мясным блюдам, изысканными сырами, например, Бри де Мо или козьему сыру. Температура подачи 11-13 °C

32281 0,75



Bourgogne Pinot Noir «Reserve». Reine Pedauque. Saint Vincent
Бургонь Пино Нуар «Резерв». Рен Педок. Святой Винсент

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения. Произведено в регионе Бургундия, Франция, из винограда Пино Нуар.Частично выдержано в дубовых бочках в течение 11 месяцев.

Вино насыщенного красного цвета с приятным ароматом, в котором преобладают ноты черной смородины и специй. Сбалансированное во вкусе, с мягкими танинами и долгим послевкусием.

Прекрасно сочетается с рыбой и мясом, приготовленными на гриле и мягкими сырами.

29326 0,375
32355 0,75



Volnay. Reine Pedauque. Saint Vincent
Вольнэ. Рен Педок. Святой Винсент

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.

Произведено в коммуне Вольнэ, из винограда сорта Пино Нуар. Выдержано в дубовой бочке в течение 14 месяцев.

Вино глубокого рубинового цвета с приятным ароматом, в котором чувствуются ноты сливы и черешни, а также тона кожи. Мощное и структурированное во вкусе, это вино удивляет приятной сглаженностью и мягкостью танинов.

Прекрасно сочетается с блюдами из мяса и дичи, также великолепно дополнит утку под ягодным соусом.

32241 0,75



Savigny-Les-Beaune. Reine Pedauque
Савиньи-Ле-Бон. Рен Педок.

Произведено из винограда Пино Нуар в Савиньи Ле Бон - (Кот де Бон, Бургундия).

Вино обладает вишнево-красным цветом, оно блестящее и кристально чистое. Букет наполнен ароматами мускуса, кожи и подлеска, выражающими особенности почв Савиньи-ле-Бон Пёйе. Вкус понятный и бархатистый. В результате выдержки танины сгладились, а кислотность смягчилась. Во вкусе отчетливо угадываются тона ягод вишни и ежевики.

Идеально сочетается с бургундскими специалитетами, говядиной по-бургундски, яйцами в винном соусе и со знаменитыми улитками в масле и с чесноком.

32282 0,75



Chassagne - Montrachet 1er Cru «Morgeot». Reine Pedauque. Saint Vincent
Шассань - Монраше Премьер Крю «Моржо». Рен Педок. Святой Винсент

Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения .
Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в коммуне Шассань-Монраше. Выдержано в дубовых бочках в течение 15 месяцев.
Это вино светло-желтого цвета с приятным ароматом белых цветов и экзотических фруктов. Во вкусе выраженные тона орехов и специй. Полнотелое, с долгим послевкусием. Великолепно сочетается с блюдами из белого мяса и рыбы, приготовленными под сливочным соусом.

32231 0,75



Beaujolais «Fort Bertrand». Reine Pedauque. Saint Vincent
Божоле «Форт Бертран». Рен Педок. Святой Винсент

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения .
Изготовлено из винограда сорта Гамэ, выращенного в регионе Божоле, Бургундия (Франция).

Вино насыщенного красного цвета, с тонами красных ягод в аромате. Живое, яркое, с нотками абрикосов и персиков во вкусе. Послевкусие приятное.

Прекрасно подойдет к мясной нарезке, салатам и пицце.

32233 0,75



Beaujolais - Villages «Planchottes». Reine Pedauque. Saint Vincent
Божоле - Виллаж «Планшот». Рен Педок. Святой Винсент

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения .
Изготовлено из винограда сорта Гамэ, выращенного в регионе Божоле Виллаж, Бургундия (Франция).

Вино блестящего рубинового цвета, с ароматами клубники и черной смородины. Вкус сбалансированный с мягкими танинами.

Подается охлажденным к мясу ягненка, домашней птице и колбаскам.

29328 0,375
32329 0,75



Vosne-Romanee 1er Cru Les Suchots. Reine Pedauque
Вон-Романе Премьер Крю Ле Сушо. Рен Педок

Произведено из винограда Пино Нуар - Франция, Бургундия, Кот де Нюи, Вон Романе Вино имеет рубиново-красный цвет с гранатовыми отблесками. Богатый букет раскрывается ароматами свежих красных ягод вишни, лесной земляники, а также пряными тонами мокко и шоколада. Вкус поражает мягкостью и легкой сладостью и органично вплетенным тоном шоколада. Далее, от теплого прикосновения к небу вкус усиливается и придает

пьянящее и чувственное ощущение.Подавать к карпачо из говядины, фаршированным кальмарами, мягким сырам, например, Сент-Марселин.

32279 0,75



Aloxe - Corton 1er Cru «Les Paulands». Reine Pedauque. Saint Vincent
Алокс - Кортон Премьер Крю «Ле Полан». Рен Педок. Святой Винсент

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Пино Нуар, выращенного в регионе Алокс Кортон, Бургундия (Франция).

Выдержано в дубовой бочке. Это вино насыщенного рубинового цвета с тонами кожи и специй в аромате. Во вкусе мощное, с оттенками красных ягод и нотками специй. Долгое приятное послевкусие.

Подается при комнатной температуре к карэ ягненка, тушеной телятине и блюдам из дичи.

32239 0.75



Clos de Vougeot Grand Cru. Reine Pedauque. Saint Vincent
Кло де Вужо Гран Крю. Рен Педок. Святой Винсент

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.

Изготовлено из винограда сорта Пино Нуар, выращенного в коммуне Кло Вужо. Выдержано в дубовых бочках в течение 17 месяцев.

Это вино насыщенного рубинового цвета. Сложный букет с тонами черной смородины и лакрицы. Мощное, и, в то же время, элегантное вино. Сбалансированное, с нотками жареного хлеба и черного перца в послевкусии.

Великолепно сочетается с блюдами из говядины, оленины, грибами и грибными соусами, хорошо дополнит выдержанные сыры.

32232 0.75

ФРАНЦИЯ. БОРДО

Географическое положение

Всего на территории региона Бордо насчитывается несколько тысяч виноградников, которые имеют АОС областного, регионального и коммунального уровня.

Наиболее котируемые вина Бордо делают на Левом и Правом берегах реки Жиронды.

Климат: Теплое и солнечное лето, теплая осень, мягкая зима (редкие заморозки), влажная весна. Гольфстрим приносит тепло и регулирует температуру. Полоса сосновых лесов защищает виноградник от атлантических ветров и непогоды

Почвы: Левый берег Гаронны -галечниковые почвы. Между Гаронной и Дордонью - глинисто-известняковые почвы. Правый берег Дордони - глина, известняк, песок и галька.

Сорта винограда: Основные красные сорта – Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран.

Основные белые сорта - Совиньон Белый, Семильон, Мюскадель.

Аппелласьоны: Вина Левого берега разделены на два субрегиональных аппелласьона АОС Медок и АОС О-Медок. В О-Медоке расположены 6 особенно ценных коммунальных аппелласьонов – Сент-Эстеф, Сен-Жюльен, Марго, Пойяк, Листрак, Мулис – где в основном сосредоточены самые титулованные замки Гранд крю класса.

Основные коммунальные аппелласьоны Правого берега – АОС Сент-Эмильон и АОС Помроль.

Самые известные белые десертные вина делают в АОС Сотерн и Барсак.

Интересные факты о Бордо:

Около 110 200 гектаров – самый большой французский виноградник вин «АОС»

1,5% мирового виноградника

5.4 млн. гектолитров вина произведено в год (средний показатель)

Колыбель известных во всем мире сортов винограда (Мерло, Каберне Совиньон)

Во всех известных справочниках о вине раздел о Бордо, как правило, занимает столько же места, как несколько стран Нового Света!

Ни в каком другом регионе Франции и мира нет такого внимания к конкретным винодельческим хозяйствам, называемым замками, chateaux.

Система Grand Cru Classe – первая в мире классификация вин.



Компания DULONG была основана в Бордо в 1873 году, и уже более 130 лет хранит верность семейным традициям, передавая их из поколения в поколение. Сегодня семья DULONG продолжает управлять винным домом и демонстрирует исключительный талант в создании вин, являясь одной из ведущих виноторговых компаний и производителей на рынке Бордо. Продукция винного дома DULONG представлена более чем в 50 странах на 5 континентах. Эмблема дома DULONG тесно связана с историей Бордо, и в частности с гербом Короля Ричарда Львиное Сердце, герцога Аквитании с 1169 по 1196 гг, сына английского короля Генри II. Прозвище «Львиное Сердце» Ричард получил за свою отвагу и характер. Семья DULONG внесла изображение льва на свой семейный герб в 1873 году. Лев олицетворяет честь, силу и смелость, и именно эти ценности позволили семье Dulong создать компанию, которая сегодня известна во всем мире благодаря качеству и разнообразию предлагаемых вин.



Merlot-Cabernet
Bordeaux. Dulong
Мерло-Каберне Бордо.
Дюлонг

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из винограда сортов Мерло (80%) Каберне Совиньон (15%), Каберне Фран, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция). Обладает темно-красным цветом с рубиновым оттенком. В аромате ощущаются оттенки ягод черной смородины, сливы, сопровождаемые легкими нотами корицы и ванили. У вина насыщенный вкус с прочной структурой и зрелыми танинами. Виноград растет на глинисто-меловых почвах. Потенциал к хранению – от 2 до 4 лет. Подается к различным блюдам из красного и белого мяса, мелкой дичи.

29370
 0,75



Medoc. Reserve Dulong
Медок. Резерв Дюлонг

Изготовлено из винограда сортов Каберне-Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, выращенных в винодельческом регионе Бордо провинции Медок (Франция). Обладает насыщенным ярко-рубиновым цветом, прекрасным сложным букетом с нотками фруктов и специй. Во вкусе ощущается приятная бархатистость. Прекрасно сочетается с жареным мясом, дичью, твердыми сырами. Сервируется при комнатной температуре.

29415
 0,75



Margaux. Reserve
Dulong.
Марго. Резерв Дюлонг.

Изготовлено из винограда сорта Каберне-Совиньон, Каберне Фран, Мальбек, Пти Вердо, выращенных в винодельческом регионе Бордо, провинция Марго (Франция). Это вино имеет ярко-рубиновый цвет платья с выраженными лиловыми бликами. В его аромате преобладают тона спелой сливы, которые дополняются нотами ванили и лакрицы. У вина насыщенный вкус с прочной структурой и зрелыми танинами. Идеально сочетается с различными блюдами из мяса, благородными сырами. Сервируется при комнатной температуре.

29370
 0,75



Semillon-Sauvignon
Bordeaux. Dulong
Семийон-Совиньон
Бордо. Дюлонг

Вино с защищенным наименованием места происхождения белое сухое. Изготовлено из винограда сортов Семийон, Совиньон Блан, выращенных в винодельческом регионе Бордо. Ферментация проходит в дубовых бочках. Вино имеет прозрачный блестящий бледно-золотистый цвет платья с зеленоватыми нюансами. Сложный парфюмированный букет с яркими ароматами белых и экзотических фруктов и цветочными нотами. Прекрасно подойдет в качестве аперитива, а также к овощным салатам и фруктам, рыбе. Сервируется охлажденным.

29415
 0,75



Bordeaux Moelleux.
Dulong
Бордо Муалле. Дюлонг

Вино с защищенным наименованием места происхождения белое полусладкое. Изготовлено из винограда Семийон и Мюскадель, выращенных в регионе Антр-Де-Мер, Бордо. Это вино обладает блестящим соломенным цветом с золотистыми нюансами. Тонкий цветочный аромат сопровождается тонами желтых фруктов - персика и айвы. Вкус свежий, жизнеутверждающий с ароматами белых цветов и сладким медовым послевкусием. Отлично подойдет к фуа-гра, блюдам из домашней птицы, выпечке, например, шоколадному или лимонному тарту. Сервируется охлажденным при температуре 8-10 °C.

29415
 0,75

LAVILLE PAVILLON

«Laville Pavillon» - такое название имел один из известных французских ресторанов 19-го века, упомянутый в 1804 году в первом издании «Альманах гурманов». Этот ресторан был единственным нестоличным заведением в справочнике, оцененным посетителями наравне с парижскими заведениями.

Вина «Laville Pavillon» производятся компанией Promosom (входящей в группу Oenoalliance), которая занималась продажей вин из Бордо и юга Франции с 1991 года. Виноматериал для линейки «Laville Pavillon» проходит строжайший отбор качества на каждом этапе производства вина, что подтверждено международными сертификатами ISO, IFS, BRC и ECOCERT.



Laville Pavillon. Bordeaux Blanc
Лавиль Павийон. Бордо Блан

Вино с защищенным наименованием места происхождения белое сухое. Изготавливается из винограда сортов Совиньон Блан и Семийон, выращенных в регионе Антр-де-Мер в Бордо (Франция). Обладает светло-соломенным цветом платья. Утонченный аромат наполнен фруктово-цитрусовыми нотами. Вкус освежающий и живительный. Рекомендуется к морепродуктам, рыбе на гриле. Сервируется охлажденным.



Laville Pavillon. Bordeaux Blanc Moelleux
Лавиль Павийон. Бордо Блан Муалле

Вино с защищенным наименованием места происхождения белое полусладкое. Изготавливается из винограда сортов Семийон, Совиньон Блан и Мускадель, выращенных в регионе Бордо (Франция). Вино имеет светло-соломенный цвет. Его цветочный букет обнаруживает сладковатые нотки имбирного пряника. Вкус освежающий и фруктовый. Отлично сочетается с различными десертами и фруктами. Сервируется охлажденным.



Bordeaux Blanc. Saint Vincent
Бордо Блан. Святой Винсент

Вино с защищенным наименованием места происхождения белое сухое. Изготовлено из сортов винограда Совиньон, Семийон и Мускаде, выращенных в регионе Бордо. Это вино золотисто-желтого цвета со сложным цветочно-фруктовым ароматом, в котором, благодаря выдержке в дубовых бочках, чувствуются нотки специй и ванильные оттенки. Изящное, гармоничное, тонизирующее, с легкой фруктовой кислинкой и устойчивым послевкусием. Станет великолепным сопровождением к блюдам из рыбы, белого мяса и морепродуктов.



Bordeaux. Saint Vincent
Бордо. Святой Винсент

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Мерло, Каберне Фран и Каберне Совиньон, выращенных в регионе Бордо. Это вино насыщенного гранатового цвета с ярким ароматом спелых красных фруктов и ванильными нотками, которые проявляются благодаря выдержке в дубовых бочках. Мягкий гармоничный вкус, подчеркнутый сбалансированными танинами и долгим послевкусием. Великолепное сопровождение к блюдам из мяса и птицы, приготовленным под пряным соусом или на гриле, а также к сырам. Бронзовая медаль International Wine and Spirit Competition 2010



Medoc. Saint Vincent
Медок. Святой Винсент

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Мерло, Каберне Фран и Каберне Совиньон, выращенных в регионе Бордо. Это вино насыщенного рубинового цвета, в букете преобладают тона черной смородины, вишни и приятный аромат поджаренной хлебной корочки. Вкус сбалансированный, бархатистый, с долгим приятным послевкусием. Подавать к холодным мясным закускам, жареному или приготовленному на гриле белому и красному мясу, домашней птице, фруктовым десертам. Диплом одобрения International Wine Challenge 2011, Бронза: International Wine and Spirit Competition 2011, Золото: Concours Professionnel International des Vins 2011, Серебро: Concours Mondial de Bruxelles 2012



Laville Pavillon. Bordeaux Rouge
Лавиль Павийон. Бордо Руж

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготавливается из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло и Каберне Фран, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция). Вино насыщенного рубинового цвета, с приятным ароматом спелых фруктов. Обладает богатым гармоничным вкусом с нотками вишни и черной смородины. Станет идеальным сопровождением к мясным блюдам, холодным закускам и рагу. Сервируется при температуре 15-16 C.



Laville Pavillon. Bordeaux Superieur
Лавиль Павийон. Бордо Супериор

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготавливается из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в регионе Антр-де-Мер в Бордо (Франция). Вино имеет рубиновый цвет платья. Обладает тонким ароматом свежих ягод и полным, сбалансированным вкусом. Хорошо сочетается с мясными блюдами, приготовленными на гриле, зрелыми сырами. Сервируется при температуре 15-16 C.



Laville Pavillon. Medoc
Лавиль Павийон. Медок

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготавливается из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло и Пти Вердо, выращенных в провинции Медок на Левом берегу Жиронды в Бордо (Франция). Обладает красивым темно-рубиновым цветом. В аромате доминируют нотки смородины, приправленные специями, вкус насыщенный, с бархатистыми танинами и длительным послевкусием. Будет идеальным сопровождением к дичи, ягренку на гриле. Сервируется при температуре 15-16 C.



ФЕНОМЕН ЗАМКОВЫХ ВИН

Яркой отличительной чертой региона можно считать замковые вина – ни в каком другом регионе Франции и мира нет такого внимания к конкретным винодельческим хозяйствам, называемым замками, chateaux. Прообраз замка возник еще в начале нашей эры – это была римская вилла, окруженная виноградником. Однако подлинное развитие замковые вина получили в XVII столетии: винификация стала более тщательной, бочки стали окуривать серой, а также изобрели стеклянные бутылки. Уже в XVIII веке в результате прогресса качества и увеличения спроса цены на замковые вина из Бордо подскочили в несколько раз. «Замковыми» принято называть вина, виноград для которых выращен не только в пределах определенного аппелласьона, но и в границах конкретного винодельческого хозяйства. На этикетках замковых вин из Бордо почти всегда написано слово «chateau» (шато), что в переводе означает «замок». Однако отнюдь не всегда на территории данного хозяйства есть

настоящий средневековый замок. Часто рядом с виноградником стоит красивый особняк, а иногда и просто технические постройки. Использовать слово «chateau» можно только на винах с защищенным наименованием места происхождения, что закреплено французским законодательством, поэтому вы никогда не встретите это слово, например, на столовом вине. Считается, замковые вина лучше выражают почерк конкретного винодела и особенности того или иного года, по сравнению с не замковыми винами.

В ассортименте представлены разные винтажи



Chateau de Laborde.
Bordeaux Sauvignon.
Saint Vincent Selection
Шато де Лаборд. Бордо
Совиньон. Святой
Винсент Селекшн

Вино с защищенным наименованием места происхождения белое сухое. Изготовлено из сорта винограда Совиньон, выращенного в регионе Бордо (Франция)

Белое сухое вино соломенно-желтого цвета, с утонченным цветочным ароматом, освежающим легким вкусом. Подходит к блюдам из рыбы, морепродуктов, белого мяса. Это вино будет прекрасным сопровождением к копченому лососю, блюдам из даров моря, рыбе, приготовленной на гриле или на пару, цыпленку, а также фруктовым десертам.

Золотая медаль International Wine Challenge 2011

29412 0,75



Chateau du Moulin.
Bordeaux
Шато дю Мулен. Бордо

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, выращенных в винодельческом регионе Бордо, Франция.

Насыщенный вишневый цвет. Классический ягодный букет, во вкусе мягкое и элегантное. Подавать при комнатной температуре. Сочетается с сырами и мясными блюдами.

32070 0,75



Chateau Saint Vincent.
Bordeaux Superieur
Шато Святой Винсент.
Бордо Супериор

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция).

Вино насыщенного гранатового цвета с богатым ароматом красных фруктов. Во вкусе хорошо сбалансированное, приятное и элегантное. В полевкусии легкий сливочный оттенок превосходно сочетается с мягкими таннинами. Сервируется при комнатной температуре к мясу, приготовленному на гриле.

32071 0,75



Chateau Vincent.
Bordeaux Superieur
Шато Винсент. Бордо
Супериор

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция).

Глубокий пурпурный цвет, во вкусе концентрированное, с хорошей структурой и гармоничными таннинами. В щедром послевкусии чувствуются ароматы темных ягод. Температура подачи - 16-18С. Прекрасно дополнит мясо, приготовленное на гриле.

32296 0,75



Chateau les Rouilleres.
Bordeaux. Templier
Шато ле Руйер. Бордо.
Тамплиер

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран в регионе Бордо, Франция.

Вино цвета спелой черешни с приятным фруктовым ароматом, полнотелое и сбалансированное. Подавать при комнатной температуре к сырам и блюдам из белого мяса и птицы.

32098 0,75



Chateau Ferreyres.
Bordeaux. Templier
Шато Феррейр. Бордо.
Тамплиер

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Произведено из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло и Каберне Фран в регионе Бордо, Франция.

Вино насыщенного рубинового цвета с ароматами красных ягод и древесными нотками, полнотелое и сбалансированное с долгим послевкусием. Станет прекрасным сопровождением к блюдам из мяса и сырам.

32072 0,75



Chateau Chaubinet.
Bordeaux
Шато Шобинэ. Бордо

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло, выращенных в регионе Бордо, Франция.

Обладает темно-красным цветом, насыщенным фруктовым ароматом, элегантным бархатистым вкусом. Прекрасно подходит к жареному мясу и сырам. Сервируется при комнатной температуре.

31428 0,75



Chateau Le Tertre de
Caussan. Medoc
Шато Ле Тетр де
Коссан. Медок

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Каберне Фран, Каберне Совиньон и Мерло, выращенных в провинции Медок (Бордо, Франция).

Это вино насыщенного рубинового цвета обладает приятным легким вкусом. В аромате преобладают нотки спелых лесных ягод. Долгое послевкусие оставляет ощущение свежести. Послужит прекрасным сопровождением к различным мясным блюдам и закускам, дичи, а также всевозможным сырам.

32328 0,75



Chateau Belfort. Medoc.
Saint Vincent Selection
Шато Белфор. Медок.
Святой Винсент
Селекшн

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло, выращенных в провинции Медок (Бордо, Франция).

Обладает глубоким гранатовым цветом и богатым ароматом. Сбалансированный и округлый вкус обволакивает своей насыщенностью. Это вино будет отличным сопровождением к жареному мясу и дичи.

26752 0,75



Chateau Laffitte Laujac.
Medoc
Шато Лафит Ложак.
Медок

Одно из самых крупных владений, расположенных в сердце Медока – общая площадь 350 га. В 1952 году было приобретено Hermap Cruse и с тех пор принадлежит этой семье.

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда Медок Каберне Совиньон, Мерло. Вино насыщенного рубинового цвета с тонами кожи и шоколада в аромате. Вкус богатый, сбалансированный, послевкусие долгое и приятное.

Хорошо подойдет к домашней птице, красному мясу, дичи и твердым сырам.

26754 0,75



Chateau Tour Saint-Vincent. Medoc
Шато Тур Святой Винсент. Медок

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в провинции Медок винодельческого региона Бордо (Франция).
- Цвет вина глубокий пурпурный. Аромат сложный, с тонами фиалок, черники, красной смородины, лесного ореха и ванили. Вкус с бархатистыми танинами и нотами лакрицы и корицы. Рекомендуется подавать к паштетам, блюдам из мяса и сырам.

32065 0,75



Chateau Potensac. Medoc
Шато Потенсак. Медок

- Произведено в регионе Бордо, Франция, из винограда сорта Каберне Совиньон и Мерло
- Вино насыщенного рубинового цвета. В аромате преобладают тона черной смородины, подчеркнутые легкими перечными нотками. Танины сбалансированные, послевкусие долгое. Допускается естественный осадок.
- Рекомендуется подавать к блюдам из мяса и зрелым сырам.

12042 0,75



Chateau Cru de Verdun. Medoc Cru Bourgeois. Saint Vincent Selection
Шато Крю де Вердю. Медок Крю Буржуа. Святой Винсент Селекшн

- Произведено из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло и Каберне Фран в регионе Медок в Бордо, Франция.
- Вино насыщенного рубинового цвета с приятным фруктовым ароматом, в котором преобладают тона черной смородины, полнотелое и сбалансированное. Допускается естественный осадок.
- Подавать при комнатной температуре к сырам и мясным блюдам

32323 0,75



Chateau Senejac. Haut-Medoc. Cru Bourgeois
Шато Сенжак. О-Медок. Крю Буржуа

- Произведено во Франции в провинции О-Медок региона Бордо из винограда сортов: 60%Каберне Совиньон, 25% Мерло, 14% Каберне Фран, 1% Пти Вердо.
- Это элегантное вино с плотной танинной структурой, богатым букетом и роскошным цветом. Полнотелое, но при этом деликатное. Допускается естественный осадок.
- Прекрасно подойдет к блюдам из красного мяса и крупной дичи: ягненку, запеченному в пряных травах, оленине, всевозможным бифштексам, стейкам, а также жульену, трюфелям, паштетам и зрелым сырам.

12045 0,75



Chateau Bernadotte. Haut-Medoc
Шато Бернадот. О-Медок

- Произведено во Франции в провинции О-Медок региона Бордо из винограда сорта Каберне Совиньон 62%, Мерло 36%, Каберне Фран и Пти Вердо 2% .
- Это элегантное вино с плотной танинной структурой, богатым букетом и роскошным цветом. Полнотелое, но при этом деликатное.
- Хорошо подойдет к домашней птице, красному мясу, дичи и твердым сырам. Рекомендуется декантация.

11547 0,75



Chateau Moulin de Saint Vincent. Moulis en Medoc
Шато Мулэн де Святой Винсент. Мули ан Медок

- Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сортов Мерло 65%, Каберне Совиньон 33%, Каберне Фран 2%, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция) в провинции Мули ан Медок. Средний возраст лоз: 25 лет. Почвы: гравий, глина и известняк. Цвет вина рубиновый.
- Аромат с тонами черной смородины, вишни, с легкими нотками грибов. Вкус хорошо структурированный, с изящными танинами и длительным послевкусием.
- Отлично подойдет к паштетам, блюдам из мяса и грибов.

31438 0,75



Chateau Le Bourdieu. Medoc Cru Bourgeois
Шато Ле Бурдьё. Медок Крю Буржуа

- Произведено в регионе Бордо, Франция, из винограда сорта Каберне Совиньон и Мерло.
- Вино темно-гранатового цвета, насыщенное и бархатистое. Во вкусе сбалансированное, округлое, со зрелыми танинами. Аромат черной смородины и чернослива. Обладает приятным и продолжительным послевкусием с тонами сливовой косточки.
- Выдержано в дубовых бочках. Великолепно сочетается с блюдами из мяса, с дичью и с твердыми сырами.

26774 0,75



Chateau Juillan. Haut-Medoc. Saint Vincent Selection
Шато Жуйян. О-Медок. Святой Винсент Селекшн

- Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло, выращенных в регионе О-Медок, Франция.
- Вино рубинового цвета, обладает фруктовым ароматом, мягким вкусом с нюансами смородины и сливы. Идеальное дополнение к мясным блюдам, дичи, а также насыщенным сырам.

29411 0,75



Chateau Lestage Simon Haut-Medoc Cru Bourgeois
Шато Лестаж Симон О-Медок Крю Буржуа

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран и Пти Вердо, выращенных в провинции О-Медок.
- Великолепный букет вина сочетает в себе насыщенный фруктовый аромат и легкие ванильные нотки, проявляющиеся благодаря выдержке в дубовых бочках. Вкус насыщенный, структурированный.
- Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из мяса, сырам, а также к десертам на основе шоколада.

12050 0,75



Chateau Poujeaux. Moulis-en-Medoc
Шато Пужо. Мулис-ан-Медок

- Поместье Шато Пужо начало производство вин еще в 19 веке и уже в начале 20 столетия было процветающим винодельческим хозяйством. Виноградники Шато Пужо в апелласьоне Мулис-ан-Медок занимают площадь около 68 га, плотность посадки лоз 10000 на 1 гектар. Вино производится по традиционной технологии из винограда, собранного вручную. «Шато Пужо подобно солнцу в бутылке»— говорит Daniel Bercsop, винодел Шато с 1982 года. Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сортов: 50% Каберне Совиньон, 40% Мерло, 5% Каберне Фран, 5% Пти Вердо. Допускается естественный осадок.
- 86-87+ баллов по Р. Паркеру.

11542 0,75



Chateau Teynac. Saint-Julien
Шато Тейнак. Сент-Жульен

- Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сортов: 78% Каберне Совиньон, 20% Мерло, 2% Пти Вердо.
- Вино темно-рубинового цвета с фиолетовыми и пурпурными отблесками. В тонком аромате улавливаются ноты кофе, какао, перца, ванили, зрелых черных и красных фруктов. Во вкусе мягкое и сочное.
- Мощная, изысканная структура сочетает хорошую кислотность и шелковистые танины. Послевкусие длительное, с нотами перца и какао.
- Прекрасно сочетается с жареным белым и красным мясом, каре ягненка, филе утки под вишневым соусом и рагу из баранины. Рекомендуется открыть за час до употребления, подавать при температуре 18°C.

26717 0,75



ШАТО ТЕЙНАК.

Упоминание о Шато Тейнак встречается еще в 1874 году в издании журнала «Бордо и его вина»: «Chateau Теупас» классифицировано между 2 и 4 классом в официальной классификации 1834 года». Восходящая звезда Сен-Жюльена, находится в одном из самых красивых мест региона. Площадь виноградника составляет 12,5 гектаров, средний возраст лоз — 35 лет. Виноград собирается вручную и подвергается строгой селекции. Мацерация длится 3 недели. Выдержка вина происходит в течение 12-14 месяцев в бочках из французского дуба, которые ежегодно обновляются на 35-40%.



Chateau Lalande-Borie.
Saint-Julien
Шато Лаланд-Бори.
Сент-Жюльен

- Произведено в регионе Бордо, Франция из сортов винограда Каберне Совиньон, Мерло и Каберне Фран.
- Вино красивого рубинового цвета с хорошим потенциалом выдержки, пьянящим ароматом черной смородины и мягким послевкусием. Допускается естественный осадок.
- Станет хорошим сопровождением к блюдам из мяса и сырам. Сервировать при комнатной температуре.

11492 0,75



Pavillon Blanc du
Chateau Margaux.
Bordeaux
Павийон Блан дю Шато
Марго. Бордо

- Павийон Блан - «второе» вино поместья, изготавливается из ягод Совиньон Блана, собранных с молодых лоз возрастом от 10 лет. Как ферментация, так и выдержка вина осуществляется традиционным способом в новых бочках из французского дуба и занимает в общей сложности 1 год. В этом вине нервнось и тонкость сочетаются с сильным характером, прочностью структуры и гармоничностью. Свои лучшие качества вино раскрывает через 7-8 лет после урожая. Допускается естественный осадок.
- Рекомендуется к холодным закускам, морепродуктам, блюдам из речной рыбы и нежного белого мяса.
- Р. Паркер - 95, Wine Spectator - 92

12024 0,75



Pavillon Rouge du
Chateau Margaux
Павийон Руж дю Шато
Марго

- Павийон Руж - «второе» вино поместья, которое производится из отборного винограда, собранного с молодых лоз возрастом 10-15 лет. Как ферментация, так и выдержка вина осуществляется традиционным способом в новых бочках из французского дуба и занимает в общей сложности 2 года.
- Вино насыщенного рубинового цвета. Богатое и сбалансированное. Допускается естественный осадок. Может развиваться в бутылке десятки лет.
- Подавать к блюдам из мяса и сырам.
- Р. Паркер - 92, Wine Spectator - 92

12044 0,75



Chateau Perron. Graves.
Saint Vincent Selection
Шато Перрон. Грав.
Святой Винсент
Селекшн

- Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Произведено в коммуне Грав в регионе Бордо, Франция, из винограда сорта Каберне Совиньон и Мерло.
- Это красное вино гранатового цвета соблазнит Вас своей сбалансированностью, ароматом диких ягод, специй и поджаренного хлеба с мягким и обволакивающим вкусом, благодаря своим шелковистым танинам.
- Превосходно дополнит блюда из мяса, дичи, а также сыры.

29413 0,75



Chateau du Beau Vallon
Saint-Emilion
Шато дю Бо Валлон
Сент-Эмильон

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в провинции Сент-Эмильон винодельческого региона Бордо (Франция).
- Вино рубинового цвета. В букете доминирует аромат малины и ежевики. Вкус полный, с нотками красных фруктов. Долгое, слегка вяжущее послевкусие.
- Хорошо подойдет к блюдам из мяса и благородным сырам. Сервировать при комнатной температуре.

11479 0,75



Chateau Makievka. Saint-Emilion
Шато Макиевка. Сент-Эмильон

- Шато Макиевка было основано белогвардейским офицером, который вынужден был покинуть Россию после революции. Он назвал приобретенное шато так же, как и поместье, где он родился. Так во Франции появилась маленькая частичка России (2 гектара). Виноградники расположены очень удачно – меловые и глиняные почвы на солнечных склонах. Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Фран.
- Рекомендуется к языку, мясным рулетам, жареному мясу и зрелым сырам.

12030 0,75



Chateau Leo de Prades.
Saint-Estephe
Шато Лео де Прад.
Сент-Эстеф

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло, выращенных в провинции Сэнт-Эстеф винодельческого региона Бордо (Франция).
- Вино блестящего рубинового цвета с изящным фруктовым ароматом, в котором чувствуются тонкие нотки кофе и колченостей. Вкус насыщенный, структурированный, послевкусие долгое и приятное.
- Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из мяса и мягким сырам.

11585 0,75



Segla. Margaux
Сегла. Марго

- Произведено из винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло с небольшим добавлением Каберне Фран в престижном винодельческом районе Марго региона Бордо во Франции.
- Букет: тонкие ароматы подлеска, цветов, красных фруктов. Во вкусе полнотелое и мощное с безупречными шелковистыми танинами. Выдержано в дубовых бочках. Допускается естественный осадок.
- Подавать при температуре 15-17 С. Прекрасно подойдет к сочному стейку, ростбифу или твердому сыру.
- Р. Паркер - 94 (2005) / Wine Spectator — 97 (2005).

11693 0,375
11694 0,75



ШАТО СЕГЛА. МАРГО
История Шато Розан-Сегла началась еще при короле Луи XIV, в 1661 году, когда владельцем поместья стал Пьер де Розан, очень богатый и влиятельный человек с превосходной репутацией среди виноторговцев Бордо. В течение долгих лет поколения семьи Розан успешно управляли поместьем. В 1956 году Chateau Rauzan Segla было продано, и за последующие 30 лет оно сменило нескольких хозяев. В 1994 году Дом Шанель покупает Розан-Сегла, что вдохнуло в Шато новую жизнь. Segla является «вторым вином» Chateau Rauzan Segla. Производство 100 000 бутылок.



Clos Saint-Vincent Saint-Emilion Grand Cru
Кло Сен-Винсент. Сен-Эмильон Гран Крю

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в коммуне Сент-Эмильон винодельческого региона Бордо (Франция).
- Вино рубинового цвета. В букете доминирует аромат малины и ежевики. Вкус полный, с нотками красных фруктов. Долгое, слегка вяжущее послевкусие.
- Хорошо подойдет к блюдам из мяса и благородным сырам. Сервировать при комнатной температуре.
- Диплом одобрения Decanter World Wine Awards 2012.

11521 0,75



Chateau Peymouton.
Saint-Emilion Grand Cru
Шато Пэймутон. Сент-Эмильон Гран Крю

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в провинции Сент-Эмильон винодельческого региона Бордо (Франция).
- Вино насыщенного рубинового цвета с богатым ароматом красных фруктов. Приятный фруктовый вкус подчеркнут нотками дерева, танины сглаженные, обволакивающие. В полевкусии легкий сливочный оттенок.
- Сервируется при комнатной температуре к мясу, приготовленному на гриле, дичи и сырам. Рекомендуется открыть бутылку за несколько минут до употребления.

12046 0,75



Chateau Cruzeau. Saint-Emilion-Grand Cru
Шато Крюзо. Сент-Эмилион-Гран Крю

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Изготовлено из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло. Регион: Сент-Эмилион, Бордо.
- Обладает темно-красным цветом, насыщенным фруктовым ароматом с тонами вишни и фиалки, хорошо сбалансированным бархатистым вкусом.
- Идеально сочетается с различными мясными блюдами, птицей, сырами.

26855 0,75



Clos Canon. Saint-Emilion Grand Cru
Кло Канон. Сент-Эмильон Гран Крю

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое.
- Сорт винограда: 100% Мерло. Это элегантное и тонкое вино для истинных ценителей.
- Цвет темно-красный. Аромат глубокий и насыщенный, с нотками специй и сушеных фруктов. Вкус бархатистый, густой, богатый танинами. Великолепное освежающее, долгое кремовое послевкусие. Допускается естественный осадок.
- Хорошо подойдет к блюдам из крупной дичи и другим изысканным мясным блюдам.



12035, 11696 0.375
26776 0.75



Chateau La Croix St-Vincent. Pomerol
Шато Ля Круа Святой Винсент. Помероль

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из винограда сортов Мерло 77%, Каберне Совиньон 19% и Мальбек 1%, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция) в коммуне Помроль.
- Глубокий темный рубиновый цвет. Зрелые ароматы темных ягод, шоколада, жженой травы и земли. Очень концентрированный вкус, зрелый и мягкий. Стойкое послевкусие с ровными танинами.
- Рекомендуется подавать к мясным блюдам под соусами, выдержанным сыром.
- Серебряная медаль International Wine and Spirit Competition 2012



31457 0,75

CASTILLON COTES DE BORDEAUX, FRONSAC
Под наименованиями Кастийон Кот де Бордо и Фронсак производятся только красные вина, это ассамбляж классических сортов. Эти аппел-ласоны являются менее известными соседями именитых Помероля и Сент-Эмильона. Вина из Фронсака бывают довольно плотными, темными в цвете и характеризуются изящной горчинкой в послевкусии, они способны довольно долго развиваться в бутылке.



Chateau de Genis. Castillon Cotes de Bordeaux. Templier
Шато де Жени. Кастийон Кот де Бордо. Тамплиер

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Произведено из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло и Каберне Фран.
- Фруктовый букет полон ярких и свежих тонов различных спелых красных ягод с преобладанием тонов спелой чёрной смородины и клубники и уточнёнными пряными оттенками. Вкус вина яркий, фруктовый, прекрасно структурирован и раскрывается вкусными нотками спелых красных фруктов и ягод. Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, птицы и сырами. Рекомендуется подавать к столу охлаждённым.



29270 0,375
32062 0,75



Chateau Saint-Vincent. Fronsac
Шато Святой Винсент. Фронсак

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон, выращенных в коммуне Фронсак (Бордо).
- Вино обладает глубоким тёмным, практически чёрным цветом. В сложном букете доминируют ароматы кофе, ванили. Во вкусе этого вина можно найти классические нотки черной смородины, кожи, табака. Отличная структура и хорошая сбалансированность делают этот напиток необычайно изысканным.
- Станет великолепным сопровождением к блюдам из мяса и благородным сыром. Сервировать при комнатной температуре.



32256 0,75



Chateau la Croix des Templiers. Pomerol
Шато ля Круа де Темплиер. Помероль

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из винограда сортов Каберне Фран и Мерло. Виноградники расположены на западе Помероля, в местечке под названием La Croix des Templiers. Выдержка в дубовых бочках: 12 месяцев.
- Темно-рубиновое, практически непрозрачное в цвете, это вино раскрывает животные оттенки, ноты топлённости и лепестков мака. Вкус совмещает большую сложность и насыщенность с округлостью и равновесием. Долгое послевкусие оставляет привкус пряностей и косточки красной сливы. Допускается естественный осадок.
- Рекомендуется к дичи, блюдам с трюфелями, стоит попробовать с миногой по-бордосски.
- Консультант: Michel Rolland



31494 0,75



Chateau Nenin. Pomerol
Шато Ненэ. Помероль

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Произведено в коммуне Помероль региона Бордо из сортов Мерло и Каберне Фран. Выдерживается в дубовых бочках в течение 18 месяцев.
- Вино обладает насыщенным темно-рубиновым цветом и богатым букетом с тонами фалки, малины и ежевики, в сочетании с легкими карамельными и дубовыми нотками. Элегантное, округлое, среднетелое, с мягкими танинами во вкусе и шелковистым продолжительным послевкусием. Великолепно сочетается с тушеной бараниной и олениной, запечёнными уткой и фазаном.
- Р. Паркер – 93 (2000 винтаж) / WS – 93 (2005 винтаж).



25066 0,75



Clos des Templiers. Lalande de Pomerol
Кло де Темплиер. Лаланд де Помероль

- Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из винограда сортов Мерло и Каберне Фран, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция).
- Вино красивого насыщенного рубинового цвета с насыщенным ароматом и вкусом спелых фруктов, отличной структурой и тонким ванильным оттенком со слегка дымными нокami, полученными, благодаря выдержке в дубовой бочке, которые гармонично вписываются в общую сложную вкусовую гамму. Это прекрасное вино послужит хорошим дополнением к блюдам из дичи, приготовленному на гриле мясу и мягким сыром.



32067 0,75

SAUTERNES ET BARSAC (КОТЕРН И БАРСАК).
Эти коммуны находятся на юге региона Бордо. Здесь производят самые лучшие и известные десертные белые вина. Холодные воды реки Сирон здесь впадают в более теплую реку Гаронна, что способствует образованию густых туманов по утрам, особенно осенью. Это приводит к развитию на коже винограда грибка Botrytis Cinerea. К полудню туман рассеивается, и солнце подсушивает лозы, что не позволяет ягодам загнить. Грибок меняет химический состав сока ягоды, также уменьшается количество воды, в результате чего сильно возрастает концентрация сахара. Только пораженный грибком виноград идет на изготовление вина. Сбор винограда происходит в несколько этапов, сборщики прочесывают виноградники, собирая буквально по яголке. Сока из такого наполовину высохшего винограда получают в четыре раза меньше, чем из нормального. Для региона установлен очень низкий потолок урожайности – 25 гл вина с гектара, однако хорошие производители добровольно снижают урожайность еще сильнее, вплоть до 10г/л/га, что означает один бокал вина с лозы. Основа регионов – сорт Семейон (75-90% виноградников), однако Совиньон и Мюскадель также разрешены.



Chateau Saint Vincent. Sauternes
Шато Святой Винсент. Сотерн

- Вино с защищенным наименованием места происхождения белое сладкое. Изготовлено из винограда сортов Семейон 80%, Совиньон 10% и Мюскадель 10%, выращенных в винодельческом регионе Бордо (Франция) в Барсак (4 га) и Сотерне (3 га). Великолепный букет вина полный ароматов цветов, абрикоса и липы, дополняется соблазнительным вкусом с тонами мёда, орехов и засахаренных фруктов. Прекрасный баланс кислотности и яркое послевкусие с оттенками ванили и сухофруктов. Выдержано в дубовых бочках. Рекомендуется подавать охлаждённым до температуры 8-10°С к блюдам азиатской кухни, гусиной печени, курице-гриль и выдержанным благородным сыром.



31436 0,75



Chateau Lauvignac. Sauternes
Шато Ловиньяк. Сотерн

- Поместье расположено вдоль известнейших Шато Бастор Ламонталь и Сюдиуро (Премьер Гран Крю Классе). Размер – 10га. Состав почвы: галька, песок, гравий, а также суглинок на скалистых берегах почв Барсака, который придает вину минеральный вкус. Средний возраст лоз 35 лет. Вино бледно-золотистого цвета с ярким ароматом засахаренных фруктов и мёда. Жирное и полнотелое во рту, с крепкой структурой. Очень гармоничный Сотерн, которому присущи тонкость и чистота. Станет великолепным сопровождением к моллюскам, экзотическим блюдам со сладкими пряностями (имбирь, шафран), сыром с благородной плесенью и десертам. Подавать охлажденным.



11555 0,75



Chateau Suduiraut.
Sauternes Premier Cru
Classe

Шато Сюдиуро. Сотерн
Премьер Крю Классе

Вино с защищенным
наименованием места
происхождения белое сладкое.
Изготовлено из винограда
сорта Семийон и Совиньон
Блан
Вино приятного золотистого
цвета. В аромате преобладают
тона орехов и меда. Приятная
сладость и сбалансированная
кислотность. Допускается
естественный осадок.
Подавать охлажденным к фуа-
гра и десертам.
Роберт Паркер — 99 (2009) /
Wine Spectator — 100 (2001)

25661	0,375
26719	0,75



Chateau d`Yquem.
Sauternes
Шато д`Икем. Сотерн

Произведено в регионе Сотерн из
винограда Семийон
Необыкновенно густое,
маслянистое, хорошо
структурированное. С
насыщенным золотым цветом
одежды, чрезвычайно сильным и
сложным букетом с тонами меда,
миндаля, засахаренных и свежих
фруктов и ванили, великолепным
послевкусием. Допускается
естественный осадок. Подается
при температуре 6-8°С к фуа-гра,
плесневым сырам, десертам, -
однако и само по себе способно
вызвать восторг любого гурмана.
Некоторые предпочитают
это вино в нетрадиционных
сочетаниях (сладкое мясо со
сморчками, омар с шафраном
и апельсиновым соком,
филе лосося с виноградом,
профитроли в шоколаде).
Роберт Паркер — 98 (2007) /
Wine Spectator — 100 (2007)

25660	0,375
26722	0,75



ШАТО Д`ИКЕМ. СОТЕРН.

Лучший и самый престижный из сотернов,
общепризнанный лидер апелласьона. При его
описании часто используют формулу “совершенство,
доведенное до крайности”.



Chateau Calon Segur.
Saint-Estephe. Grand Cru
Classe

Шато Калон Сегюр.
Сент-Эстеф. Гран Крю
Классе

Вино с защищенным
наименованием места
происхождения красное сухое.
Изготовлено из винограда
сортов: 45% Каберне Совиньон,
40% Мерло, 15% Каберне Фран.
Это престижное, хорошо сбитое,
танинное вино, не менее 2 лет
выдерживаемое в дубовых
бочках, особенно ценится
за сочетание округлости и
насыщенности. Имеет темно-
рубиновый цвет и роскошный
букет с тонами черной
смородины, спелого винограда,
ароматных трав, кедра, дубовой
древесины. Допускается
естественный осадок.
Рекомендуется к сильным
блюдам из пернатой дичи и
красного мяса.
Потенциал хранения 15-20 лет.
Роберт Паркер - 94 (03, 09, 10, 11)

26005	0.75
-------	------



ШАТО КАЛОН СЕГЮР.

Первую часть своего имени замок Калон-Сегюр
получил от названия местечка «Калон», в котором
он располагается, а вторую — во времена владения
поместьем маркизом де Сегюром. Именно под его
руководством вино Шато Калон-Сегюр получило в
XVIII веке настоящее признание. Сердце на этикетке
изображено в дань уважения великому владельцу,
так как однажды маркиз сказал: «Я делаю вино
Лафит и Латур, но мое сердце в Калоне». Chateau
Calon-Segur производится на двух участках к
северо-востоку и северо-западу от замка, где
средний возраст лоз составляет 35 лет. Почвы
виноградников состоят из гравия, песка и глины,
покоящихся на черных известняковых недрах.



Chateau Cos d`Estournel.
Saint-Estephe. Grand Cru
Classe

Шато Кос д`Этурнель.
Сент-Эстеф. Гран Крю
Классе

Основатель Шато Кос д`Эстурнель
- Луи Гаспар - произвел первое
вино в 1811 году, получив
в наследство небольшой
виноградник. Имперская
классификация 1855 года
размещает Cos d'Estournel во
главе региона Saint-Estephe. Шато
Кос д`Эстурнель стало символом
стиля, в котором огромная
сила сочетается с изяществом
и мягкостью. Это великое вино
удивительной плотности и длины.
Оно наполнено множеством
оттенков, которые, прекрасно
сочетаясь друг с другом,
раскрывают глубокий, щедрый,
богатый вкус. Изготовлено из
сортов: 60% Каберне Совиньон,
38% Мерло, 2% Каберне Фран.
Допускается естественный
осадок.
Потенциал хранения 8 - 30 лет.
Р. Паркер - 100 (2009) W.Spectator -
100 (2000, 2001, 2009).

26708	0.75
-------	------

GRAND CRU CLASSE

Почти за век до принятия современного закона
об иерархии вин по качеству виноделы Бордо
изобрели собственную классификацию хозяйств
региона, которая успешно существует и поныне!
Эта классификация была впервые введена в 1853
году, чтобы выделить лучших из лучших. Она
была дополнена в 1955 году. Элита замковых вин
Бордо получила наименование grand cru classe
(гран крю классе). Этот статус означает, что то
или иное хозяйство обладает выдающимися
почвенно-климатическими параметрами, а также
опытом и технологиями, что позволяет получать
вина исключительного качества. Однако и внутри
grand cru classe дополнительно существует
иерархия качества, которая может отличаться в
различных апелласьонах (субрегионах) Бордо.
Чем выше вино в иерархии grand cru classe, тем
оно дороже и тем дольше имеет смысл хранить
его в погребе.



Chateau la Lagune. Haut-
Medoc. Grand Cru Classe
Шато ля Лагун. О-Медок.
Гран Крю Классе

Первые упоминания о вине
Шато Ля Лагун восходят к
XVIII столетию. С приходом в
2000 году в винное хозяйство
энолога Каролин Фрей оно
завоевало популярность среди
винных критиков и достойно
представляет вина третьего
класса Grand Cru Classe.
Произведено из винограда
сорта Каберне Совиньон и
Мерло. Вино выдерживается
в течение 15–18 месяцев
в дубовых бочках. Имеет
высокий потенциал хранения.
Это необычайно мягкое и
прекрасно сбалансированное
вино, в котором бархатные
таннины уравновешены
легкой кислоткой. В
сложном, изысканном букете
ноты эвкалипта, лакрицы,
черешни и черной смородины
переплетаются с легким
оттенком кожи.
Роберт Паркер - 96 (2009, 2010);
Wine Spectator - 96 (2009).

11529	0.75
-------	------



Chateau Talbot. Saint-
Julien. Grand Cru Classe
Шато Тальбо. Сен-
Жульен. Гран Крю Классе

Вино с защищенным
наименованием места
происхождения красное сухое.
Изготовлено из винограда
сортов: 66% Каберне Совиньон,
26% Мерло, 5% Пти Вердо, 3%
Каберне Фран. Выдерживается
вино в течение 16-18 месяцев во
французских дубовых бочках.
Благодаря этому вино лучше
“дышит”, становясь более
округлым и приобретает во
вкусе тонкие тона подлеска
Шато Тальбо обладает богатым
потенциалом хранения, период
зрелости вина наступает только
после 7-25 лет выдержки, так
как именно в этот промежуток
оно наиболее полно раскрывает
в благородном вкусе и аромате
характеристики Grand Cru Classe.
Роберт Паркер - 86,
Wine Spectator - 87.

26775	0.75
-------	------



Chateau Giscours.
Margaux. Grand Cru
Classe
Шато Жискур. Марго.
Гран Крю Классе

Первое упоминание о замке
Жискур относится к 1330 году,
а благодаря усилиям Эрика
Альбала Иельгерсма, который
приобрел винодельческое
хозяйство в 1995 году, эти
вина обрели известность и
в наши дни. Изготовлено из
сортов Каберне Совиньон,
Мерло и Каберне Фран.
Вино темно-рубинового цвета
с чарующим пряно-фруктовым
вкусом. В букете ощущаются
тона черной смородины,
ежевике, сладкой вишни,
табака, и ванили.
Температура подачи 18°С.
Сочетается с мясом, дичью,
сыром, блюдами французской
кухни, трюфелями.
Роберт Паркер - 92 (2000, 2009)
Wine Spectator - 93 (2005).

26772	0.75
-------	------



Chateau Cantenac Brown.
Margaux. Grand Cru
Classe
Шато Кантенак Браун.
Марго. Гран Крю Классе

Вино с защищенным
наименованием места
происхождения красное
сухое. Изготовлено из
винограда сортов: Каберне
Совиньон 65%, Каберне Фран
5%, Мерло 30%. Ручной сбор
винограда. Выдержка 15 - 18
месяцев в дубовых бочках.
Вино насыщенное, рубиново-
пурпурного цвета. В аромате
сладкий букет из черных
ягод, смешанных с лакрицей,
специями, сладким фенхелем
и графитом. Во вкусе вино
полнотелое и богатое, со
сладкими танинами, мягкой
кислотностью, многоплановое,
впечатляюще-выразительное.
Длительное послевкусие.
Допускается естественный
осадок. Подавать к горячим
закускам, копченостям, блюдам
из красного мяса.
Р. Паркер - 88, W.Spectator - 91.

26596	0.75
-------	------



Chateau Latour. Pauillac.
Premier Grand Cru Classe
Шато Латур Пойяк.
Премьер Гран Крю
Классе

Шато Латур можно увидеть
издалека, благодаря башне
Святого Ламбертина (Saint-
Lambertin), сохранившейся
со времен XIV века, когда во
время Столетней войны она
служила надежной защитой
от англичан. Впервые башня
Saint-Lambertin появилась на
этикетках поместья в конце
XVIII века и продолжает
украшать их сегодня. По
официальной классификации
1855 года относится к высшей
категории Premier Grand Cru
Classe и входит в пятерку
лучших производителей Бордо.
80% Каберне Совиньон, 15%
Мерло, 5% Каберне Фран. У
вина богатый букет, истинно
глубокий, многослойный вкус,
Потенциал хранения 30 - 60 лет.
Р. Паркер - 100 (2003, 2009)
W. Spectator - 100 (1990, 2000,
2009).

11486	0,75
-------	------



Chateau Margaux. 1er Grand Cru Classe
Шато Марго. Премьер Гран Крю Классе

Вино с защищенным наименованием места происхождения красное сухое. Изготовлено из сортов винограда : Каберне Совиньон (75%), Мерло (20%), Пти Вердо и Каберне Фран (5%). Выдерживается только в новых бочках из французского дуба в течение 18-24 месяцев. Это вино насыщенного рубинового цвета с черепичным оттенком, с полным букетом (черная смородина, слива, дуб, весенние цветы, экзотические пряности, кожа), это пьянящее вино обладает хорошей полнотой и экстрактивностью при умеренной танинности. Превосходное длительное послевкусие. Допускается естественный осадок. Требуется сложной и изысканной кухни, а также прекрасно в качестве завершения ужина.

Р. Паркер - 100 (1990, 2000)
W. Spectator - 100 (2000, 2005)

26525

0,75



Chateau Carbonnieux. Pessac-Leognan. Grand Cru Classe de Graves
Шато Карбонье. Пессак-Леоньян. Гран Крю Классе де Грав

Винодельческое хозяйство ведет свою историю с 1292 г. Это благородное изящное вино в последнее десятилетие встало в один ряд с лучшими белыми винами Франции. Произведено из винограда сорта Совиньон Блан и Семийон. Вино соломенно-желтого цвета, с хорошим блеском. В букете присутствуют тона дыни, меда, спелого винограда, трав и дуба. Глубокий, концентрированный гармоничный вкус, приятное послевкусие.

Рекомендуется к моллюскам, ракообразным, тонким блюдам из рыбы и белого мяса, а также к козьим сырам.

Р. Паркер - 93 (2005)
WS - 90 (1994, 1998, 2002)

29053

0.75



ШАТО МАРГО

Именитое хозяйство, из века в век переходившее от одного аристократического владельцев к другому. Шато Марго расположено в коммуне Марго округа Медок региона Бордо. Его история начинается с 12 века, но в то время его владельцы еще не занимались виноделием. В наше время хозяйство производит три вина с собственных виноградников: Chateau Margaux (основное или «первое» красное вино хозяйства), Pavillon Rouge du Chateau Margaux («второе» красное вино хозяйства) и Pavillon Blanc du Chateau Margaux («второе» белое вино хозяйства). Благодаря мягкому климату в поместье создаются идеальные условия для вызревания винограда. Сегодня Chateau Margaux входит в пятерку лучших производителей Бордо.



Domaine de Chevalier. Pessac-Leognan. Grand Cru Classe de Graves
Домэн де Шевалье. Пессак-Леоньян. Гран Крю Классе де Грав

Domaine de Chevalier - это одно из лучших поместий Пессак-Леоньяна. Во второй половине XVIII века земля принадлежала некоему Chivaleu (что означало «рыцарь» на гасконском диалекте). Домену принадлежит 80 га, на 5 га произрастают белые сорта - 30% Семильон и 70% Совиньон Блан. Средний возраст лоз 25 лет. Вино выдерживается в бочках около 18 месяцев.

Вино красивого соломенного цвета, в букете преобладают фруктовые тона, а в аромате - нежные цветочные, оттеняемые минеральными нотками. Маслянистое с приятным танинным послевкусием.

Хорошо сопровождает блюда из благородной рыбы, а также птицы.

Допускается естественный осадок.

Р. Паркер - 98 (2009) WS - 98 (2009)

11533

0,75



Chateau Haut-Brion. Pessac-Leognan. Premier Grand Cru Classe
Шато О-Брион. Пессак-Леоньян. Премьер Гран Крю Классе

Это один из самых старых замков Бордо, здесь производят мягкие и щедрые вина, гармоничные и концентрированные. Изготовлено из сортов винограда: 55% Каберне Совиньон, 25% Мерло, 20% Каберне Фран. Вино рубинового цвета с черепичным отливом.

Великолепный изысканный букет с тонами зрелых фруктов, черной смородины, дымка и пряностей. Во рту выявляются такие качества, как сглаженная выдержка танинность, крепкая собитость, сильный характер в сочетании с богатством оттенков. Изумительное по длительности и силе послевкусие. Прекрасно сочетается с блюдами из мяса и дичи, зрелыми сырами.

Допускается естественный осадок.

Р. Паркер - 98, W.Spectator - 100

11530

0,75



Chateau Mouton Rothschild. Pauillac
Шато Мутон Ротшильд. Пойак

Изготовленно из сортов винограда: 80% Каберне Совиньон, 10% Каберне Фран, 8% Мерло, 2% Пти Вердо. Вино выдерживается в течение 18-22 месяцев в бочках. Обладает ароматами вишни, малины, а также черносмородинового ликера, окутанными оттенками какао, жареного кофе, табака, специй и дуба. Вкус богатый, податливый, зрелый и танинный с изящными тонами карамели, ванили, мокко, ежевики, диких ягод, оттенками специй и кедрового дерева. Очень элегантное и грациозное вино с долгим послевкусием.

Допускается естественный осадок. Великолепно сочетается с изысканными мясными блюдами, трюфелями и выдержанными сырами.

Р. Паркер - 99 (2009) / WS - 100 (2001, 2006).

11534

0,75



Chateau Cheval Blanc. Saint-Emilion. 1er Grand Cru Classe
Шато Шеваль Блан. Сент-Эмильон. Премьер Гран Крю Классе

Шато Шеваль-Блан считается одним из лучших вин Сент-Эмильона. Оно обладает поистине уникальным качеством: его можно пить и сразу после розлива, и выдерживать в течение нескольких десятилетий.

Произведено из винограда сорта Мерло и Каберне Совиньон. Вино обладает глубоким рубиновым цветом и выразительным букетом с тонами мяты и черной смородины, спелого винограда, табака, минералов и дымка. Вкус поражает гармоничностью, высокой плотностью и мягкостью. Допускается естественный осадок.

Р. Паркер - 96 (2005, 2010), 98 (1998, 2009), 100 (2000)
WS - 96 (2009).

26707

0.75



Chateau Angelus. Saint-Emilion. 1er Grand Cru Classe
Шато Анжелюс. Сент-Эмильон. Премьер Гран Крю Классе

Произведено в регионе Сент-Эмильон, Бордо, из винограда сорта Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Цвет темный и глубокий. Вкус сильный и богатый, с хорошей структурой, нежными танинами. Вино имеет нотки кожи, табака, жареных слив. Длительное послевкусие. Допускается естественный осадок.

Сочетания - мясо, дичь, птица, сыр, французская, итальянская кухня, трюфели.

Р. Паркер - 100 (2009), Wine Spectator - 97 (2009)

26723

0.75



Chateau Canon. Saint-Emilion Grand Cru. 1-er Grand Cru Classe
Шато Канон. Сент-Эмильон Гран Крю. Премьер Гран Крю Классе

Произведено в регионе Сент-Эмильон, Бордо, из винограда сортов Мерло и Каберне Совиньон

Шато Канон вот уже на протяжении двух веков по праву считается одним из лучших хозяйств Сент-Эмильона. Вино отличается щедростью, терпкостью и высокой плотностью. Особенно в нем впечатляют чистота вкуса и длительность послевкусия. В тонком и сложном букете преобладают тона спелых черных ягод, чернослива, пряностей и благородной древесины. Допускается естественный осадок.

Р. Паркер - 94 (2009, 2010)
Wine Spectator - 90 (2000)

24965

0.75



ШАТО АНЖЕЛЮС.

Виноградник Шато Анжелюс представляет собой совокупность различных участков земли, собранных воедино семьей Буар де Лафоре, одной из старейших в Сент-Эмильоне, и существует в своем нынешнем виде с конца 1970-х. Он расположен на глинисто-известняковых почвах. Средний возраст лозы 35 лет. В 1980-е гг. в качестве консультанта был приглашен известный энолог Мишель Роллан. С тех пор вино от Шато Анжелюс выдерживается 18 - 22 месяца в 100 % новых дубовых бочках. В них же происходит молочнокислая ферментация, что могут позволить себе лишь небольшие поместья, обладающие значительными средствами. Результаты этого новшества были настолько ошеломляющими, что в 1996 г. Chateau Angelus добилось повышения статуса до premier grand cru.

ИТАЛИЯ. ПЬЕМОНТ, ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ

Пьемонт

Регион Пьемонт получил свое название за то, что практически целиком находится у подножия гор: Альп с одной стороны и Апеннин с другой. Вдоль территории всего региона протекает река По, являющаяся самой протяженной рекой Италии. По ее берегам раскинулись небольшие селения и пастбища, на которых мирно пасется скот, а вдали виднеются холмы с виноградниками.

Климат Пьемонта не вполне характерен для Италии: зимы здесь довольно холодные, с обильными снегопадами, весной случаются дожди и град, а лето сухое и жаркое. Жарко здесь, как правило, и осенью, в период сбора урожая. Следует отметить, что в это время большая часть Пьемонта покрывается густыми туманами. Некоторые виноделы даже пытаются бороться с облаками при помощи пушек, чтобы позволить ягодам получить свою дозу солнца и вызреть как следует.

Здесь производят как белые, так и красные вина, практически в одинаковом соотношении, но прославился Пьемонт в первую очередь благородными и густыми Бароло и Барбареско из сорта Неббиоло и игристым Асти.

Фриули-Венеция-Джулия

Регион находится на северо-востоке Италии, по соседству с Австрией и Словенией. Официально считается, что виноградная лоза была завезена сюда древними римлянами, но, по некоторым источникам, вино на этих территориях производилось еще до прихода римских легионов.

Климатические условия региона очень благоприятны для выращивания винограда. Теплые потоки с Адриатического моря обмениваются с прохладным воздухом гор, таким образом создавая идеальные условия для культивирования высококислотных сортов, в основном белых, из которых производятся свежие, ароматные, фруктовые вина.

Область Коллио Горициано является элитной винодельческой зоной региона. Виноградники здесь располагаются на низких холмах. 85% культивируемых сортов - белые. Одними из самых популярных вин являются Пино Гриджо и Совиньон Блан.



FRANCO SERRA



Вина Franco Serra – жемчужина коллекции элитных вин Италии. Благородные и элегантные Бароло и Барбареско, изысканные и утонченные Гави и Барбера д’Асти не оставят равнодушными истинных ценителей винодельческого искусства. Все вина Franco Serra отличаются высочайшим качеством, которое гарантируют многовековые винодельческие традиции семейства Serra. Члены этого семейства гордятся не только своими великими винами, но и тем, что их предок Franco Serra причастен ко многим географическим открытиям - он был капитаном каравеллы в экспедициях великого мореплавателя Веспуччи Америго, именем которого назван континент Америка.



Barbera d’Asti. Franco Serra
Барбера д’Асти. Франко Серра

- Виноград Барбера, выращенный в провинции Асти региона Пьемонт.
- Обладает ярко-красным цветом, элегантным ароматом, гармоничным округлым вкусом.
- Прекрасно сочетается с пастами, блюдами под пикантным соусом, пиццами.
- Рекомендуется подавать при температуре 14-16 C.

12080 0,75



Barolo. Franco Serra
Бароло. Франко Серра

- Вино красное сухое контролируемого и гарантируемого наименования по происхождению.
- Изготовлено из винограда сорта Неббиоло, выращенного в регионе Пьемонт области Бароло, Италия. Это одно из благороднейших вин Италии.
- Обладает ярко-красным цветом, гармоничным округлым вкусом и длительным послевкусием.
- Прекрасно сочетается с жареным мясом, гусиной печенью, дичью.
- Рекомендуется подавать при температуре 18-20 C.

12061 0,75



Cortese dell’ Alto Monferrato. Franco Serra
Кортезе делл’ Альто Монферрато. Франко Серра

- Вино белое сухое контролируемого наименования по происхождению.
- Изготовлено из винограда сорта Кортезе, выращенного в регионе Пьемонт (Италия).
- Вино обладает соломенно-желтым цветом с бледно-зелеными отблесками, свежим фруктовым вкусом.
- Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и различными закусками.

12987 0,75



Dolcetto d'Asti. Franco Serra
Дольчетто д'Асти.
Франко Серра

- Вино красное сухое контролируемого наименования по происхождению.
- Изготовлено из винограда сорта Дольчетто, выращенного в регионе Пьемонт области Асти, Италия.
- Обладает ярко-красным цветом, приятным ароматом, гармоничным округлым вкусом.
- Прекрасно сочетается с закусками, равиоли, домашней лапшой с грибами. Рекомендуется подавать при температуре 16-18 С.

12079 0,75



Gavi. Franco Serra
Гави. Франко Серра

- Вино белое сухое контролируемого и гарантируемого наименования по происхождению.
- Изготовлено из винограда сорта Кортезе, выращенного на холмах Гави региона Пьемонт, (Италия).
- Вино обладает соломенно-желтым цветом, нежным ароматом, свежим сбалансированным вкусом.
- Является прекрасным дополнением к блюдам из рыбы и различными закускам.

12986 0,75



Barbaresco. Franco Serra
Барбареско. Франко Серра

- Вино красное сухое контролируемого и гарантируемого наименования по происхождению.
- Изготовлено из винограда сорта Неббиоло, выращенного в регионе Пьемонт области Барбареско, Италия. Одно из благороднейших вин Италии.
- Обладает насыщенным ярко-красным цветом, округлым вкусом.
- Прекрасно сочетается с мясными блюдами, дичью, сырами. Рекомендуется подавать при температуре 18 С.

12985 0,75



Семейное предприятие Fantinel было основано в 1969 году Марио Фантинелем, к тому времени являвшимся опытным ресторатором и владельцем отелей. На известных и богатых своими традициями виноградниках земли Фриули Марио начал производить вино, руководствуясь тем же принципом, который помог ему добиться признания раньше: абсолютное качество во всем. Добавив к этому бескомпромиссному стремлению свою чуткость и внимание к малейшим деталям, Марио Фантинель добился того, что каждое его вино имеет уникальный и неповторимый характер.

Уникальный микроклимат, продолжительные исследования клонов винограда и тщательный отбор лучших сортов позволили создать эксклюзивную линейку Vigneti Sant'Helena.



Вина этой линейки выращены на одноименных виноградниках и являются квинтэссенцией качества вин Fantinel.



Barolo Riserva. Franco Serra
Бароло Ризерва.
Франко Серра

- Произведено из винограда Неббиоло, выращенного в провинции Кунео региона Пьемонт, Италия.
- Одно из величайших и самых престижных вин в мире.
- Виноград Неббиоло дает вину мощное тело, характер и богатый, величественный стиль, а благодаря более длительной выдержке вино приобрело неповторимую структуру и великолепный бархатистый вкус. Вино обладает темным рубиновым цветом, элегантным ароматом с нотками красных фруктов и ванили.
- Это вино станет великолепным аккомпанементом к блюдам из красного мяса, дичи, а также к выдержанным и пряным сырам.

12082 0,75



Barbera d'Asti Superiore. Franco Serra
Барбера д'Асти
Супериор. Франко Серра

- Изготовлено из винограда сорта Барбера, выращенного в регионе Пьемонт области Асти (Италия).
- Обладает рубиновым цветом с оранжевым оттенком. Богатый фруктовый аромат с ярко выраженными вишневыми тонами и нотками ванили. Вкус сбалансированный, свежий и мягкий, теплый и устойчивый.
- Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса и выдержанными сырами.
- Рекомендуется подавать при комнатной температуре.

12956 0,75



Dolcetto d'Alba. Franco Serra
Дольчетто д'Альба.
Франко Серра

- Изготовлено из винограда сорта Дольчетто, выращенного в регионе Пьемонт, на холмах области Альба (Италия).
- Обладает ярким рубиновым цветом с фиолетовым отливом, изысканным и богатым ароматом с тонами цветов и красных фруктов. Во вкусе вино полное, свежее и мягкое, присутствуют сладкие танины.
- Прекрасно сочетается с ризотто, блюдами из красного мяса, пастой с мясными соусами. Рекомендуется подавать при комнатной температуре.

12929 0,75



Sauvignon. Collio. Vigneti Sant'Helena. St. Helena
Совиньон. Коллио.
Виньети Сант`Элена.
Святая Елена

- Произведено из винограда Совиньон Блан, выращенного в области Фриули-Венеция-Джулия, Италия.
- Обладает светло-золотистым цветом, ярким ароматом тропических фруктов, оттеняемым травяными нотками, гармоничным вусом с длительным послевкусием
- Легкие закуски, фрукты, блюда из белого мяса, сыры.

12939 0.75



Pinot Grigio. Collio. Vigneti Sant' Helena. St. Helena
Пино Гриджо. Коллио.
Виньети Сант`Элена.
Святая Елена

- Произведено из винограда Пино Гриджо, выращенного в области Фриули-Венеция-Джулия, Италия.
- Сбалансированное и хорошо структурированное. Обладает светло-соломенным цветом с легким медным отливом, великолепным цветочным ароматом с нотками миндаля и грецкого ореха.
- Легкие закуски, мясное ассорти, первые блюда.

12952 0.75



ИТАЛИЯ. ВЕНЕТО

Венето

Регион Венето находится на северо-востоке Аппенинского полуострова, имеет выход в Адриатическое море и занимает территорию 18 364 тыс. кв. км. Как и другие области Италии, Венето также богат разнообразными природными ландшафтами. На севере — это очень красивые горы, большая часть территории — это равнины, с невысокими холмами вулканического происхождения. На западе регион заканчивается берегами одного из самых крупных и красивых озер Италии — Гарда. На юге Венето находится уникальный город, построенный на воде, Венеция — самое посещаемое туристами место. Население насчитывает чуть больше 4 млн человек и сконцентрировано в основном на юге региона, и главным образом занято в сельском хозяйстве на небольших фермах, специализируемых на выращивании кукурузы, виноградников, производящих известные вина, плодовые и овощные культуры. Кухня области Венето, вне всякого сомнения, — одна из самых разнообразных даже среди богатых кулинарных традиций регионов Италии. Венето — это важный винодельческий регион, который сыграл значительную историческую роль в развитии виноделия Италии. Почти 80 тысяч гектар области занимают виноградники. Среди классических вин Венето можно выделить Soave, Bardolino и Valpolicella, а также знаменитое Amarone della Valpolicella.



Винодельческий дом Sartori, основанный в 1898 году Пьетро Сартори, расположен к северу от Вероны, среди холмов Вальполичеллы Классико. Офис компании находится на исторической Вилле Мария, бывшей резиденции графов Мурари, ведущей свою историю с 17 века. Сын Пьетро Реголо в 50-е годы 20-го века превратил виноделие из семейного хобби в успешный бизнес и начал продавать вино Сартори за пределами Италии. Сегодня Андреа, находящийся у руля компании, представляет четвертое поколение виноделов Сартори. Об авторитете Casa Vinicola Sartori S.P.A. говорит такой факт, что это единственная в Италии винодельческая компания, которая получила разрешение в качестве своего фирменного знака использовать символ легендарного города Вероны — рыцаря Кангранде дела Скала — синьора Вероны в XIV веке. Знак также содержит год основания компании — 1899, логотип с фирменным наименованием SARTORI и областью виноделия di Verona.



Amarone della Valpolicella. Sartori
Амароне делла Вальполичелла. Сартори

- Изготовлено из винограда сортов Корвина, Рондинелла и Молинара, выращенных в области Вальполичелла, регион Венето (Италия). Выдерживается в дубовых бочках 3 года. Для производства вина отбирают ягоды, удаленные от середины грозди, получившие максимум солнечного света. После сбора виноград увяливают. Такое вино считается редким и производится в небольших количествах.
- Обладает темно-красным цветом, устойчивым ароматом с пряными нотками.
- Сочетается с блюдами из красного мяса, сырами. Бутылку рекомендуется открыть за 2 часа до подачи к столу.

12959 0,75



Bardolino. Sartori
Бардолино. Сартори

- Изготовлено из винограда сортов Корвина, Рондинелла и Молинара, выращенных в области Бардолино, регион Венето (Италия).
- Обладает рубиновым цветом, фруктовым ароматом, мягким и нежным вкусом.
- Прекрасно сочетается с холодными закусками, блюдами из птицы, пастой.

12805 0,75



Soave. Sartori
Соаве. Сартори

- Изготовлено из винограда сортов Гарганга и Треббиано ди Соаве, выращенных в области Соаве, регион Венето (Италия).
- Обладает соломенно-желтым цветом, тонким фруктовым ароматом, нежным гармоничным вкусом с приятным послевкусием. Прекрасно сочетается с рыбными деликатесами и блюдами из морепродуктов. Сервируется охлажденным.

12806 0,75



Pinot Grigio delle Venezie. Sartori
Пино Гриджио дель Венецие. Сартори

- Изготовлено из винограда сорта Пино Гриджио, выращенного в винодельческом регионе Венето (Италия).
- Обладает соломенно-желтым цветом с золотистым оттенком, насыщенным фруктовым ароматом, элегантным вкусом.
- Рекомендуется подавать охлажденным к различным рыбным блюдам и морепродуктам.

12084 0.75



Pinot Grigio delle Venezie. Blush. Sartori
Пино Гриджио делле Венецие. Блаш. Сартори

- Вино географического наименования
- Вино обладает деликатным розовым цветом с легким медным отливом, цветочным букетом с тонкими фруктовыми нотками, чистым, хрустящим вкусом. Идеально сочетается с легкими закусками, фруктами, морепродуктами. Также великолепно в качестве аперитива. Подавать охлажденным до температуры 10-12°C.

12810 0.75



Cabernet Sauvignon.
Veneto. Sartori
Каберне Совиньон.
Венето. Сартори

Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в винодельческом регионе Венето (Италия).
Обладает темно-красным цветом, нежным травяным ароматом и насыщенным элегантным вкусом. Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, дичи, сырами. Сервируется при комнатной температуре.

12815 0.75



Chardonnay. Veneto. Sartori
Шардоне. Венето.
Сартори

Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в винодельческом регионе Венето (Италия).
Обладает соломенно-желтым цветом, насыщенным фруктовым ароматом и восхитительно нежным вкусом. Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, также идеально в качестве аперитива. Рекомендуется подавать охлажденным.

12813 0.75



Merlot. Veneto. Sartori
Мерло. Венето.
Сартори

Произведено из винограда сорта Мерло, выращенного в винодельческом регионе Венето (Италия).
Обладает ярко-рубиновым цветом, фруктовым ароматом с легкими травяными нотками, хорошо сбалансированным мягким вкусом. Прекрасно сочетается с мясными блюдами и пастами. Сервируется при комнатной температуре.

12814 0.75



Винодельческое хозяйство Buglioni было основано в 1993 году, когда владелец одежды марки Mad’s решил поселиться в сельской местности и выбрал Вальполичеллу. Первый урожай собирали при помощи портновских и кухонных ножниц все члены семьи. Поначалу вино делали для себя, но виноделие так захватило Альфредо Бульони, что он решил открыть серьезный проект. С 2001 года вином занимается сын Мариано, который к тому же является успешным ресторатором. «Наша цель – выпускать вино, которое отличается от других не только качеством, но и своей индивидуальностью, идущей от знания наших земель, от уважения характеристик территории и местных традиций», – как-то отметил Альфредо Бульони. Сегодня хозяйство известно винами разных стилей, от знаменитых Амароне и



Вальполичеллы до непривычного игристого из сорта Молинара. При этом отличный баланс и структура характеризуют все вина Buglioni. В собственности винодельческого дома находится 20 га виноградников в живописнейших зонах Вальполичеллы, возраст самой старшей лозы - 25 лет, самая молодая лоза посажена в 1993 году. Il Bugiardo и Amarone della Valpolicella Classico Buglioni неоднократно удостоены высоких рейтингов у известных винных критиков (RP 92 и 95 баллов), а одним из самых известных любителей Амароне от Бульони является президент США Барак Обама, который предлагает это вино на приемах вместе с красными винами Калифорнии..



Valpolicella Classico. Sartori
Вальполичелла
Классико. Сартори

Изготовлено из винограда сортов Корвина, Рондинелла и Молинара, выращенных в области Вальполичелла Классико, регион Венето (Италия). Выдерживается в дубовых бочках не менее 1 года.
Обладает красным цветом, насыщенным вкусом и слегка пряным ароматом. Прекрасно сочетается с мясными блюдами и пастами. Рекомендуется подавать при комнатной температуре.

12829 0,75



Valpolicella. Sartori
Вальполичелла.
Сартори

Изготовлено из винограда сортов Корвина, Рондинелла и Молинара, выращенных в области Вальполичелла, регион Венето (Италия).
Обладает насыщенным красным цветом, ароматом конфитюра, округлым и слегка пряным вкусом. Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, пастой с различными соусами.

12804 0,75



Valpolicella Classico Superiore. Montegradella. Sartori
Вальполичелла
Классико Супериоре.
Монтеграделла.
Сартори

Изготовлено из винограда сортов Корвина, Рондинелла и Молинара, выращенных в области Вальполичелла Классико, регион Венето (Италия). Выдерживается в дубовых бочках 2 года.
Обладает насыщенным красным цветом, устойчивым вкусом, фруктовым ароматом и слегка пряным послевкусием. Прекрасно сочетается с блюдами из жареного мяса, пастами с различными соусами, выдержанными сырами.

12973 0,75



Valpolicella Ripasso Classico Superiore “Il Bugiardo”. Buglioni. Villa Marinetti
Вальполичелла Рипассо
Классико Супериоре “Иль Буджардо”. Бульони. Вилла Маринетти

Произведено из винограда сортов Corvina (60%), Corvinone (20%), Rondinella (10%), Croatina (5%), Oseleta (5%), выращенного в зоне Вальполичелла Классико региона Венето (Италия).
Обладает темно-рубиновым цветом, элегантным ароматом с тонами спелых фруктов и специй с легким флером ванили, устойчивым и теплым вкусом, гармоничным и обволакивающим. Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из красного мяса и выдержанным сырам.

33248 0.75



Вальполичелла Рипассо Классико Супериоре “Иль Буджардо” произведено по технологии RIPASSO - с проведением второй ферментации на осадке от Амароне. Il Bugiardo в переводе с итальянского значит «лжец». Это прозвище дали вину из-за того, что при слепой дегустации первого урожая (2000 год) оно было принято за Амароне. «Если это не Амароне, то это вино лжет!» воскликнул именитый сомелье после дегустации «Иль Буджардо».



Bianco delle Venezie. Il Disperato. Buglioni. Villa Marinetti
Бьянко делле Венецие.
Иль Дисперато.
Бульони. Вилла Маринетти Гарганега

Вино обладает соломенным цветом с золотистым отливом, ярким насыщенным ароматом с нотками цветов и тропических фруктов - ананаса и манго, во вкусе проявляет хорошую кислотность, приятно мягкое, хорошо структурированное и сбалансированное. Идеально в качестве аперитива, также великолепно сочетается с легкими закусками из мяса и рыбы, карпаччо, легкими и ароматными первыми блюдами, рыбой и белым мясом, приготовленными на гриле.

33362 0.75



Amarone della Valpolicella Classico “L’Amarone”. Buglioni. Villa Marinetti
Амароне делла
Вальполичелла Классико
“Л’Амароне”. Бульони. Вилла Маринетти

Произведено из винограда сортов Corvina (60%), Corvinone (20%), Rondinella (10%), Croatina (5%), Oseleta (5%) выращенного в зоне Вальполичелла Классико региона Венето (Италия)
Обладает насыщенным гранатовым цветом, благородным букетом с тонами очень спелых красных фруктов, вишни и специй и легкими нотками ванили. Теплое и плотное, с длительным послевкусием. Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из дичи, приготовленным с пикантными специями и соусами.

33391 0,75

ИТАЛИЯ. ТОСКАНА И СУПЕР ТОСКАНА

Тоскана - самая красивая, известная и вторая по величине область виноделия в Италии. Холмистый рельеф, благоприятные почвенные и климатические условия сделали Тоскану идеальной для виноградарства и виноделия. В 1716 году Великий герцог Тосканы определил 4 зоны производства вин в этом винном регионе Италии - Кьянти Классико, Монтальчино, Монтепульчано и Кьянти Руфина, и именно отсюда происходят лучшие вина Тосканы. Сегодня Тоскана признана родиной самых долговечных и самых дорогих в Италии красных вин.

В середине 60х гг прошлого века ведущие виноделы в Тоскане, восстав против ограничений местных винных законов DOC, решили производить первоклассное вино из тех сортов винограда и по таким технологиям, которые сами считали наиболее подходящими. Поскольку они не следовали винным законам, их вина могли получить только статус Vino da tavola или IGT, но ничто не мешало запрашивать высокую цену за них. Эти так называемые “супертосканские вина” оказались настолько качественными, что вошли в число лучших вин мира.



История Piccini начинается в 1882, когда ANGIOLO PICCINI основывает компанию. В 1920, его сын, MARIO, присоединился к нему в работе на винодельне и начал кампанию по продвижению их вин в Италии. В 60-х годах 20 века винодельня испытала значительный скачок в развитии под руководством PIERANGELO, который начал продавать вино по всей Европе. Сегодня MARIO и MARTINA представляют 4е поколение виноделов Пиччини. Вино – это история семьи – хроника четырех поколений. Это также история рождения и роста качества. Это история риска и терпеливого старания, работы и опыта, преодоления трудностей и успеха, достигнутого дорогой ценой. Наша история началась 1882 года назад с Анджоло Пиччини.



Chianti. Piccini
Кьянти. Пиччини

Изготовлено из винограда сортов Санджовезе и Канайоло, выращенных в винодельческом регионе Тоскана (Центральная Италия). Обладает рубиновым цветом, изысканным букетом, гармоничным вкусом. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, пиццей, пастами. Сервируется при комнатной температуре.

12086 0.75



Chianti di Fiesche. Piccini
Кьянти в соломенной корзинке. Пиччини

Изготовлено из винограда сортов Санджовезе и Канайоло, выращенных в регионе Тоскана (Италия). Обладает рубиновым цветом, насыщенным букетом, приятным гармоничным вкусом. Великолепно сочетается с блюдами из мяса. Сервируется при комнатной температуре.

12793 0.75, 1, 1.5



Chianti Classico. Solco. Piccini
Кьянти Классико. Солко. Пиччини

Изготовлено из винограда сортов Санджовезе и Канайоло, выращенных в области Кьянти, регион Тоскана (Италия). Выдерживается в бочках не менее 2 лет. Обладает рубиново-красным цветом, изысканным букетом, гармоничным округлым вкусом. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, пиццей, пастами. Рекомендуются подавать при комнатной температуре.

12825 0.75



Chianti. Collezione Piccini
Кьянти. Коллекция Пиччини

Изготовлено из винограда сортов Санджовезе и Канайоло, выращенных в регионе Тоскана (Италия). Обладает рубиновым цветом, изысканным букетом, гармоничным вкусом. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, пиццей, пастами. Сервируется при комнатной температуре.

12796 0.75



Vino Nobile di Montepulciano. Piccini
Вино Нобиле ди Монтепульчиано. Пичини

- Изготовлено из винограда сортов Пруньоло Джентиле, Канайоло Неро и Маммолло, выращенных в самых живописных уголках зоны Монтепульчиано, в регионе Тоскана (Италия).
- Вино обладает насыщенным рубиново-красным цветом, изысканным ароматом с нотками фиалки, великолепной структурой, гармоничным бархатистым вкусом с легкими тонами лакрицы и шоколада.
- Прекрасно сочетается с плотными мясными блюдами, салатами, блюдами итальянской кухни. Рекомендуется подавать при комнатной температуре.

12083 0.75



Brunello di Montalcino. Villa al Cortile. Piccini
Брунелло ди Монтальчино. Вилла аль Кортиле. Пичини

- Произведено из отборного винограда Санджовезе Гроссо, выращенного в зоне Монтальчино региона Тоскана (Италия). В течение 4 лет вино выдерживалось в дубовых бочках, приобретая неповторимый шарм и многообразие букета.
- Вино обладает богатым ароматом с отчетливыми тонами спелых красных фруктов и ванили, элегантным фруктовым и сырым вкусом с длительным послевкусием. Является идеальным сопровождением к блюдам из жареного мяса, дичи, выдержанным сыром. Рекомендуется подавать при комнатной температуре.

12822 0.75



Montepulciano d'Abruzzo. Poggioalto
Монтепульчиано д'Абруццо. Поджоальто

- Изготовлено из винограда сорта Монтепульчиано, выращенного в регионе Абруццо (Италия).
- Красное сухое вино, обладает рубиново-красным цветом, приятным легким ароматом спелых фруктов, гармоничным шелковистым вкусом с длительным послевкусием.
- Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, пастами, сырами. Бутылку рекомендуется открыть за час до подачи к столу.

12797 0.75



TENUTA
SAN VINCENTI

Винодельческий дом основан в 1985 году, в этом же году вина от Tenuta San Vincenti получили свою первую награду. Поместье находится в Гайоле ди Кьянти, в 30 км от Сиены. Свое название поместье получило в честь одного из самых почитаемых святых - Святого Винсента - покровителя полей, виноградников и виноделов. Этого святого изображают на иконах с гроздьем винограда в руке. Имя Святого Винсента носит также небольшой поселок, расположенный неподалеку от поместья San Vincenti. Компании принадлежит 60 га виноградников, расположенных на высоте от 350 до 450 м над уровнем моря.



Chianti Classico Riserva. Tenuta San Vincenti
Кьянти Классико Ризерва. Тенута Сан Винченчи

- Санджовезе 80%, Каберне Совиньон 20%
- Насыщенный рубиновый цвет, богатый фруктовый аромат с нотками специй и листьев черной смородины. Хорошо структурированное, во вкусе проявляются мягкие танины и нотки спелых лесных ягод. Длительное послевкусие.
- Рекомендуется подавать при температуре 16 - 18°C к блюдам из красного мяса, дичи и выдержанным сыром.

51470 0.75



Chianti Classico. Tenuta San Vincenti. Saint Vincent
Кьянти Классико. Тенута Сан Винченчи. Святой Винсент

- Произведено из винограда сортов Санджовезе (85%) и Мерло (15%)
- Обладает темно-рубиновым цветом, элегантным ароматом с тонами спелых фруктов и специй с легким флером ванили, богатым гармоничным вкусом.
- Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из красного мяса, дичи, жаркому, мясным подливам и выдержанным сыром.

33353 0.75



Orvieto Classico. Piccini
Орвието Классико. Пичини

- Изготовлено из сортов винограда Треббиано Тоскано, Верделло, Гресетто и др., выращенных в регионе Умбрия (Центральная Италия).
- Обладает золотисто-желтым цветом, нежным букетом, приятным вкусом.
- Прекрасно сочетается с блюдами из белого мяса, овощными салатами. Рекомендуется подавать охлажденным.

12087 0.75



Bianco. Terre Siciliane. Piccini
Бьянко. Терре Сичилиане. Пичини

- Изготовлено из винограда сортов Катаратто, Инзолия и Шардоне, выращенных в регионе Сицилия (Италия).
- Обладает интенсивным золотистым цветом. Элегантное мягкое вино с ярко выраженным ароматом фруктов.
- Рекомендуется подавать охлажденным до 10°C к морепродуктам и белому мясу, особенно к индейке и курице.

12950 0.75



Владение Тенута Катерина находится в Карминьяно, одной из старейших винодельческих областей Тосканы. В 1716 году Великий Герцог Тосканы Козимо III ди Медичи определил особым декретом зону производства вин Карминьяно (наряду с Кьянти Классико). В этой области семья Медичи строила свои виллы, выращивала виноград и оливки. Виноград Каберне Совиньон, необходимый для производства Карминьяно, был привезен сюда еще в 16 веке. Поместье Тенута Катерина получило свое наименование в честь Екатерины де' Медичи, королевы Франции, умнейшего политика,

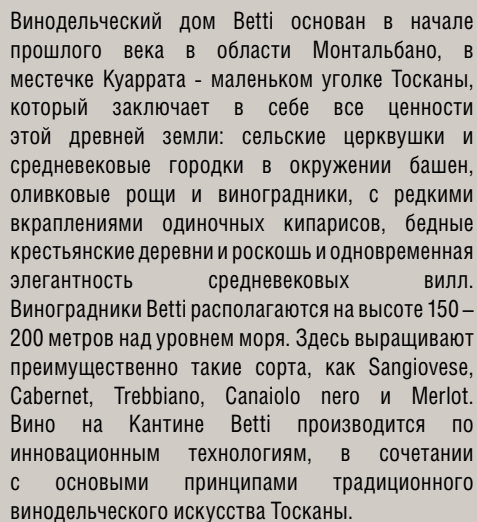
но также и женщины, обладающей высокой гастрономической и энологической культурой. Поместье занимает 50 га земель и располагается на склоне холмов, покрытых виноградниками (8 га) и оливковыми рощами (10 га). Виноградники расположены на высоте 150-250 метров над уровнем моря. Агрономы и виноделы поместья прилагают все усилия, чтобы их вино в полной мере отражало великолепие и роскошь, исторические традиции и культуру Карминьяно..



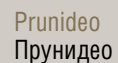
Carmignano. Tenuta Caterina
Карминьяно. Тенута Катерина

- Вино с защищенным наименованием места происхождения. Сухое красное. Произведено из винограда сортов Санджовезе 80%, Каберне Совиньон 20%
- Обладает насыщенным рубиновым цветом, богатым фруктовым ароматом с нотками специй и листьев черной смородины. Хорошо структурированное, во вкусе проявляются мягкие танины и нотки спелых лесных ягод. Длительное послевкусие.
- Рекомендуется подавать при температуре 16 - 18°C к блюдам из красного мяса, дичи и выдержанным сыром.

51471 0.75



 Вино с защищенным географическим указанием
Сухое белое .
Шардоне 70%, Треббьяно 30%
Обладает соловяным цветом,
насыщенным, чистым и
приятным ароматом с нотками
ванили и спелых яблок.
Полнотелое, элитное и
гармоничное во вкусе.
 Рекомендуется подавать при
температуре 12 - 13°С к блюдам
из белого мяса, морепродуктам
и молодым сырам.

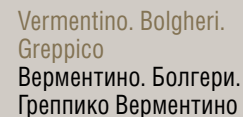


 Вино с защищенным географическим указанием
Сухое красное.
Санджовезе 90%, Каберне
Совиньон 10%
 Обладает насыщенным
гранатовым цветом с
коричневатым отливом, ярким
ароматом с тонами кофе,
подсла и консервированной
сливы, во вкусе свежее
и танниновое, полнотелое
и сбалансированное.
 Рекомендуется подавать
при температуре 16 - 18°С к
тушеному мясу, дичи, жаркому,
блюдам из ягнатины и свиной
печени.

BOLGHERI
Denominazione di Origine Controllata

Greppicante

Поместье «И Грелли» находится в Болгери, одной из самых престижных винодельческих зон Тосканы. В 2001 году семьи Ландини и Канчельери-Скарамуцци, которым принадлежит поместье, начали производство белых и красных вин Bolgheri DOC и Bolgheri Superiore DOC. Винодельня «И Грелли» находится на месте исторического хозяйства *Espinassi Moratti*, которое уходит историческими корнями в начало 19 века. Поместье находится на 25 га земли, 15 га из которых отведено под виноградники.



 Светло-соломенный цвет, яркий аромат с нотками персика и дыни, оттеняемыми приятными тонами шалфея и розмарина.

 Идеальное сопровождение к легким закускам, пастам, суши, блюдам из рыбы, салатам с курицей.

33354	0.75
-------	------



 Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран

 Темно-красный цвет, богатый, деликатный эlegantный аромат с начальными тонами спелых красных фруктов и пряностей заканчивается теплыми дымчато-поджаренными нотками. Мощное и полнотелое, но в то же время мягкое и обволакивающее во вкусе, раскрывает яркий ягодный букет и благородные танины. Длительное послевкусие с нотками сушеного инжира и горького шоколада.

 Подавать к ростбифу, блюдам из говядины и баранины, приготовленным на гриле с базиликом и перцем, дичи, выдержанным сыром.

 93JS, 92RP

33355	0.75
-------	------



Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Насыщенный сверкающий красный цвет, элегантный и сложный аромат с нотами сливы, ежевики и черники, изощро оттеняемые нотками подсласта, полнотелое и мягкое, с чистым и длительным послевкусием. Великолепное сопровождение к блюдам из красного мяса, приготовленного на гриле, грибам, ягннку с малиной и орехами.

91 "Best Buy" Wine&Spirits, Decanter Highly recommended, James Suckling 90? TOP 100 Tuscan Reds

33356	0.75
-------	------

ИСПАНИЯ. CAMINO DEL VINO

Camino de Santiago (Дорога святого Иакова, El Camino - это старинная дорога пилигримов, ведущая через Европу в испанский город Сантьяго де Компостела, этот путь имеет многовековую историю и оказал огромное воздействие на развитие страны в целом — первые виноградники были возделаны паломниками, основавшими монастыри вдоль пути. Главная часть маршрута проходит по территории Северной Испании — Наварра, Рибера дель Дуэро, Руэда, Бьерсо.

Мы рады представить линейку вин Camino del Vino, которая объединяет прекрасные по сути и по содержанию и такие разные вина с севера Испании, и предлагаем Вам преобщиться к истории Испании вместе с Camino del Vino. Все наши вина отмечены раковиной в соответствии со старинной традицией, в качестве доказательства совершенного путешествия, древние паломники, дойдя до Сантьяго де Компостела подбирали раковины, которыми изобилует побережье. Эта раковина стала символом El Camino.



Vinos de Arganza — семейная компания, занимающаяся виноделием из поколения в поколение. Виноградники располагаются на северо-западе Испании. Основной сорт винограда, используемого для производства красных вин - Менсия, позволяет получать восхитительные вина, насыщенного темно красного цвета, ароматные и бархатистые по структуре. Производство применяет BRC и IFS системы контроля качества.



Camino del Vino. Lagar de Robla Vintage
Камино дель Вино.
Лагар де Робла Винтаж

Изготовлено из 100% винограда сорта Менсия. Вино темно-вишневого цвета, в аромате преобладают тона лесных ягод. Без выдержки. Рекомендуется подавать при комнатной температуре к различным мясным блюдам и сырам

18354 0.75



Camino del Vino. Lagar de Robla Selecccion
Камино дель Вино.
Лагар де Робла Селексион

Изготовлено из 100% винограда сорта Менсия. Вино темно-вишневого цвета, с глубоким запоминающимся ароматом специ и красных фруктов. Элегантное и хорошо сбалансированное. Выдерживалось 3 месяца в бочках американского дуба средней степени обжига. Послужит превосходным дополнением к говяжьей вырезке или нежному молочному поросенку, идеальное сопровождение к блюдам из дичи, твердым сырам.

18355 0.75



Camino del Vino. Lagar de Robla Premium
Камино дель Вино.
Лагар де Робла Премиум

Изготовлено из 100% винограда сорта Менсия. Выдерживается 18 месяцев в бочках американского дуба средней степени обжига. Вино интенсивного вишневого цвета с фиолетовыми бликами. Вкус вина мягкий, танины гладкие и округлые. Букет богатый, насыщенный с выраженными ароматами красных сладких фруктов, засахаренной вишни и ванили. Великолепно сочетается с красным мясом, идеально подойдет к сочному стейку, каре ягненка, зрелым сырам. 91 Wine advocate (Паркер)

18342 0.75

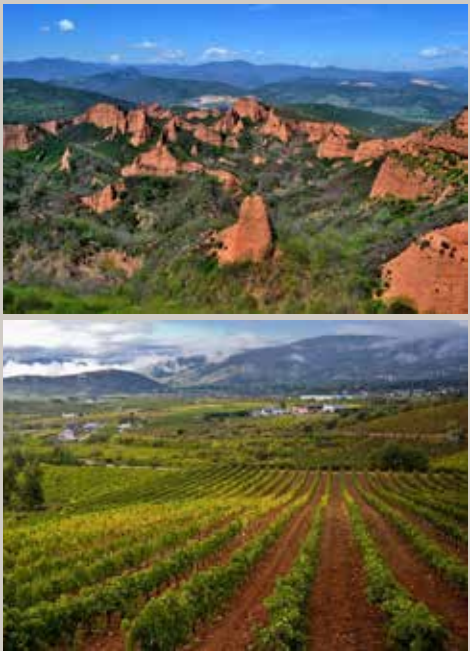
БЬЕРСО

Регион Бьерсо расположен в долине, со всех сторон окруженной горами: Кантабрийскими, Монтеc де Леон, Сьеррас де Каурель и Анкарес, цепью Агрильянос и Сьерра де Фистедо. Благодаря такому расположению, виноградники защищены от холодных ветров с Атлантики и получают достаточно солнечного света и влаги. Регион с тысячелетней историей, где первые виноградники были заложены во времена Римской империи. Сорт винограда Менсия – «титульный» сорт региона Бьерсо. Менсию сравнивают с Каберне Фран из Долины Луары, и утверждают, что лоза была принесена паломниками. Однако, распространение более 90 клонов этого сорта на виноградниках региона, свидетельствует скорее о его более древнем происхождении. Менсия дает яркие и одновременно – элегантные вина, ароматные, сложные по



РУЭДА

У большинства любителей вина с Испанией ассоциируется красное вино. Но есть районы, чьи белые вина превзошли славу красных. На протяжении всей истории в Руэде производили белые вина из Вердехо. Но вина эти были столовыми или креплеными типа хереса. Однако славу DO Руэда заслужила благодаря совсем другим винам. Это вино кардинально отличается от крепленых вин: молодое, свежее, фруктовое, с травяным ароматом и идеальным балансом сладости и кислотности. Вердехо с его нотами фенхеля в сочетании с тропическими фруктами, персиками, акацией быстро завоевывает мир любителей вина и вносит свой весомый вклад в мировую моду на белые вина.



Camino del Vino. Alvarez de Toledo. Bierzo. Roble
Камино дель Вино.
Алварес де Толедо.
Бьерсо. Менсия Робле

- Изготовлено из винограда сорта Менсия, выращенного в испанском регионе Бьерсо.
- Вино темно-вишневого цвета. Вкус вина мощный, насыщенный, сочный, бархатистый, с отличной кислотностью и утонченными танинами. Аромат вина сложный, он раскрывается и эволюционирует от красных спелых фруктов до минералов, цветов, какао бобов. Вино обладает долгим и стойким послевкусием.
- Вино прекрасно сочетается с сырами, разнообразными мясными блюдами (дичью, барбекю).
- PARKER ROBLE 2009: 91
- PARKER ROBLE 2008: 90

18343 0.75



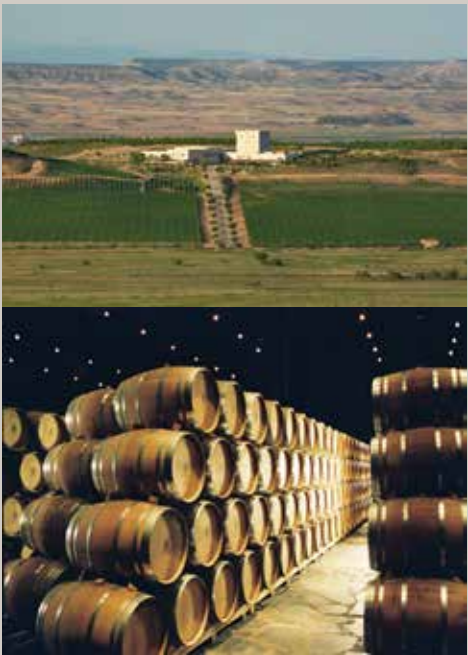
Camino del Vino. Alvarez de Toledo. Bierzo. Godello
Камино дель Вино.
Алварес де Толедо.
Бьерсо. Годельо

- Изготовлено из винограда сорта Годельо, выращенного в испанском регионе Бьерсо.
- Вино бледно-желтого цвета хорошо сбалансированное, с интенсивным ароматом белых цветов, тропических фруктов, нотками спелых груш и легкой горчинкой лимонной цедры. Полнотелое, терпкое вино обладает элегантным, приятным вкусом с хорошо сбалансированной структурой и длительным послевкусием. Сервируется охлажденным. Это приятное вино послужит прекрасным дополнением к рыбе, морепродуктам и мягким сырам.
- Р. Паркер: 90 баллов

18344 0.75



Компания Pago de Cirsus основана в 2000 году. Виноградник, винодельня, отель-шато и ресторан расположены в южной части Наварры, на высоте 395м над уровнем моря. Общая площадь виноградников – 136,7 Га. Вина компании Pago de Cirsus показали свое качество во всем мире, что подтверждают многочисленные награды. Senda de los Olivos – развитие винодельческого проекта, вышедшего за рамки Наварры, производится в Bodegas Zifar, так же принадлежащей собственнику Pago de Cirsus.



Camino del vino. Senda de los Olivos. Verdejo. Rueda
Камино дель вино. Сенда де лос Оливос. Вердехо.
Руэда

- Вино белое сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Изготовлено из винограда сорта Вердехо.
- Элегантное вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми оттенками. Аромат очень интенсивный, с гармоничным сочетанием тонов фенхеля и свежескошенной травы, нотами спелых фруктов и цитрусовыми оттенками. Сбалансированное вино с золотым равновесием травянистой свежести и полного фруктового вкуса, долгим приятным послевкусием.

18320 0.75

ИСПАНИЯ. РИОХА

Для многих любителей вина регион «Риоха» является синонимом испанского вина как такового. В настоящее время это один из самых процветающих районов Испании. Регион расположен на севере Испании, в долине реки Эбро. Этот регион Испании обязан своим названием реке Оха (Oja), приток Эбро, которая пересекает большую часть территории региона. На севере Риоха ограничена горным хребтом Сьерра де Кантабрия, на юге - Сьерра де ла Деманда. Риоха состоит из семи прекрасных долин, пересекаемых неглубокими речками, полностью покрытых виноградниками. Благодаря особому местоположению создается особый микроклимат региона - горы защищают виноградники от холодных ветров, а благодаря многочисленным рекам создается особый микроклимат, защищающий лозы от возможных заморозков. Риоха делится на три субрегиона: Риоха Алавеса (Rioja Alavesa) , Риоха Альта (Rioja Alta), Риоха Баха (Rioja Baja). Риоха административно расположена в трех регионах: Страна Басков, Наварра и Кастилья и Леон. Риоха - родина испанского языка, кастильяно (X век). В средние века входила в Королевство Наваррское, отсюда начиналось изгнание мавров. Практически все виноградники в Риохе очень маленькие, меньше 2 га. Большинство вин делают из винограда со всех трех зон.



Bodegas Muriel (Мюриэл) была основана в 1986 году, когда Julian Muga (Хулиан Мура) восстановил винные погреба его родителей (построенные в 1926 г.) Винодельня расположена в одном из самых престижных субрегионов DOC Rioja – в самом сердце Риохи Алавеса в Эльсьего, самой известной области Испании, рядом с рекой Майор. Именно здесь, во второй половине 19 века зародилась триумфальная слава Риоханских вин. Почвы виноградников очень бедные, мелового типа с глинисто-песчаной структурой. Виноградные лозы имеют средний возраст 20 лет и выращивают их с использованием традиционной системы “gobelet”. Все вина производятся с особой тщательностью, обеспечивая уровень качества, гарантирующий восхищение даже при самом взыскательном вкусе.



Muriel Tempranillo. Rioja Муриэль Темпранильо. Риоха

- Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения.
- Произведено из винограда сорта Темпранильо, выращенного в регионе Риоха (Испания).
- Вино характеризуется интенсивным рубиновым цветом, насыщенным чистым фруктовым - ягодным ароматом, в котором доминируют нотки черных ягод (ежевика) и кофейных зёрен, а также свежим сочным фруктовым вкусом.
- Прекрасно сочетается с твёрдыми сырами, красным мясом, хамоном и чоризо. Рекомендуется подавать при температуре 16-18 °C.
- 2012 Decanter - диплом одобрения (commended).

18356 0.75



Muriel Crianza. Rioja Муриэль Крианца. Риоха

- Производится из винограда сорта Темпранильо. Вино 12 месяцев выдерживается в дубовых бочках, а затем еще 6 месяцев в бутылке.
- Вино обладает рубиново-гранатовым цветом, нежным ароматом сливы и лесной фиалки, а также элегантным сбалансированным вкусом и длительным послевкусием горького шоколада и сливочного масла.
- Вино идеально подойдет к жареному и тушеному мясу и сырам. Рекомендуемая температура сервировки: 16-18 °C.

18552 0.75



Muriel Reserva. Rioja Муриэль Резерва. Риоха

- Произведено из винограда сорта Темпранильо.
- Вино имеет привлекательный рубиновый цвет. Букет яркий с характерным ароматом фруктового конфитюра и нотками лесных цветов. Вкус бархатистый, гармоничный. Послевкусие длительное, с нотками черноплодной рябины.
- Вино составит прекрасную пару с сочным стейком и дичью, молодым барашком.
- 2008 Decanter Revista - outstanding 95+; Berliner - Серебрянная медаль; IWC - Бронзовая медаль.

18553 0.75



Muriel Gran Reserva. Rioja Муриэль Гран Резерва. Риоха

- Изготовлено из винограда сорта Темпранильо. Вино выдерживается в дубовых бариках 24 месяца, а затем 42 месяца в бутылках.
- Обладает интенсивным фиолетово-красным цветом, ярким фруктовым ароматом с тонами эвкалипта и минералов, сложным сбалансированным вкусом и длительным пикантно-пряным послевкусием.
- Вино составит прекрасную пару с салатами, пастой, жареным мясом или домашней птицей.
- 2004 Concours Mondial Bruxelles - Grand Gold; 2004 IWC - диплом одобрения (commended).

18547 0.75

Лучшие участки виноградников в центре Риоха Алавеса называются Tierras de lastra (земля плоских камней). Это известковые почвы, которые оказывают огромное влияние на кислотность винограда. Виноградники компании Muriel располагаются на этом участке уже много лет и много лет управление компании передается из поколения в поколение - от отца к сыну. Сейчас компанией управляют Джулиан и Хавьер Муриа. Винья Мюриэль являются визитной карточкой компании, изготовленные из лучшего винограда с лучших виноградников, они предназначены для демонстрации всей мощи и потенциала риоханских вин.



Vina Muriel Reserva.
Rioja
Винья Мюриель
Резерва. Риоха

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения. Произведено из Темпранильо. Вино насыщенного бордового цвета. Аромат сложный и интенсивный. В нем сочетаются зрелые красные фрукты и легкие дубовые ароматы, которые рождаются в вине после 24 месяцев выдержки в новой бочке из французского дуба При дегустации ощущается великолепная структура вина, его долгая эволюция и потрясающий потенциал. Перед подачей на стол рекомендуется декантация. Berliner Wine Trophy 2014 - золотая медаль, Concours Mondial Bruxelles 2014 - золотая медаль, Mundus Vini 2014 - золотая медаль

51456

0.75



Vina Muriel Gran
Reserva. Rioja
Винья Мюриель Гран
Резерва. Риоха

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения. Произведено из Темпранильо. Цвет вина эволюционирует от рубинового до кирпичного цветов. В аромате присутствуют ваниль, пряные травы, специи, изюм, карамель, кожа, табак. Во вкусе вино очень сложное, бархатистое. Вино созревает в бочках из французского дуба на протяжении 30 месяцев. Прекрасно сочетается с твердыми сырами, красным мясом, хамоном. Berliner Wine Trophy 2014 - золотая медаль, Concours Mondial Bruxelles 2014 - золотая медаль, Mundus Vini 2014 - золотая медаль;International Wine Challenge 2014 - золотая медаль.

51457

0.75



Tempranillo. Rioja.
Capitan Elcano
Темпранильо.Риоха.
Капитан Элькано

Изготовлено из винограда сортов Темпранильо и Гарнача, выращенного в регионе Риоха (Испания). Вино обладает чистым и элегантным ароматом красных ягод и легкими оттенками лепестков фиалки. Округлое, прекрасно сбалансированное вино со средним телом и фруктовыми тонами в послевкусии. Рекомендуется подавать при комнатной температуре к пасте, тапасу и сырам.

34860

0.75



Grianza. Rioja. Capitan
Elcano
Крианца. Риоха.
Капитан Элькано

Изготовлено из винограда сортов Темпранильо и Гарнача, выращенного в регионе Риоха (Испания). Выдерживается 12 -14 месяцев в бочках американского дуба средней степени обжига, которые придают вину сложный вкус и аромат специй. Гранатово-красное вино с рыжеватыми оттенками. Хорошо сбалансированное вино с мягкими танинами, нотки специй во вкусе и аромате. Это вино является идеальным дополнением к любому красному мясу, баранине и дичи, к сырам. Подавать при комнатной температуре.

34861

0.75



Reserva. Rioja. Capitan
Elcano
Резерва. Риоха.
Капитан Элькано

Изготовлено из винограда сортов Темпранильо и Гарнача, выращенного в регионе Риоха (Испания). Выдерживается два года в бочках американского дуба средней степени обжига, которые придают вину сложный вкус и аромат специй, далее вино еще год выдерживается в бутылке, для получения более сложного вкуса и аромата. Вино насыщенного темно-красного цвета с восхитительным ароматом лесных ягод и специй, обладает сбалансированным вкусом с долгим приятным послевкусием. Это вино является идеальным дополнением к любому красному мясу, баранине и дичи, к сырам.

34855

0.75



ПРИОРАТ

Виноделие получило здесь развитие благодаря деятельности картезианского монастыря Скала Деи (Лестница к Богу). Монахи скрупулезно работали над рецептурой вин, методами виноградарства и технологией производства. И сегодня вина Приората - это любопытнейшая комбинация традиционных методик и современных достижений. Уже в течение восьми веков в Приорате делают вино. До недавнего времени это было вино в розлив, домашнее вино. Лишь в 1980-е гг. три винодела-первопроходца — Альваро Паласиос, Рене Барбье и Жузеп-Люис Перес обосновались здесь и твердо уверовали в вина Приората. Слава к ним пришла, однако, лишь в 1990-е, когда Роберт Паркер, сверхизвестный винный критик из США, основатель журнала The Wine Advocate, удивил мир своими восторженными отзывами о приоратских винах. Объем производства вин в Приорате в целом невелик - ведь этот регион

очень маленький. Что также добавляет ценность его продукции. Однако уникальность Приората заключается и в климатическо-почвенных условиях региона.

Климат

Лето здесь сухое, характеризующееся большим количеством солнца. Осадков выпадает крайне мало, но дополнительного орошения не требуется - почвы в Приорате довольно влажные. Рельеф

Его территорию окружают горы, сдерживающие холодные ветра.

Почва

Почвы здесь вызывают удивление и зависть у виноделов всего мира - каменистые, весьма богатые сланцем и кварцитом, они придают вину характерные минеральные нюансы. Ликорейя (Licorella) — название сланцевых почвы Приората. Сланец разноцветный — от светло-бежевого до темно-бурого — из-за окисления содержащегося в нем железа. Сланец на вид твердый, а на самом деле легко разделяется вдоль

на пластины. Этим пользуются лозы, проникая корнями на несколько метров в глубину в поисках влаги и питательных веществ. В сухом климате на бедных почвах приоратские виноделы заставляют лозу страдать, веря, что только страдающие лозы дадут выдающиеся вина.



Grand Magistre de
L'Ordre du Temple.
Priorat
Великий Магистр
Ордена Тамплиеров.
Приорат

Вино красное сухое с защищенным наименованием места происхождения. Изготовлено из винограда сорта Гарнача и Кариньян, выращенных в одном из лучших винодельческих регионов Испании, Приорате. Полнотелое сложное вино, обладающее многогранным букетом с нотами чёрной смородины, голубики, земляники и нежными ванильными нюансами. Округлые танины формируют восхитительную основу изысканного вкуса. Послужит идеальным сопровождением к красному мясу, дичи и различным сырам.

18301

0.75

ВИНА НОВОГО СВЕТА. ЧИЛИ

Виноделие в Чили зародилось в XVI веке, когда испанские конкистадоры впервые привезли сюда виноградные лозы, которые успешно прижились в новом климате. Однако, чилийское виноградарство и виноделие на протяжении нескольких столетий практически не развивались — законодательство Испании предусматривало высокие налоги и строгие ограничения на площади виноградников, защищая испанских виноделов от конкуренции.

В середине 19-го века в Чили приехали французские виноделы, искавшие новые земли для виноградников, взамен тех, которые были уничтожены эпидемией филлоксеры. В страну были ввезены французские сорта — Каберне Совиньон, Мерло, Карменер. Тогда же чилийские вина впервые появились в Европе. Однако настоящий расцвет чилийской винной индустрии начался в начале 90-х годов прошлого столетия. Страна получила весомые иностранные инвестиции в винное производство. Стали активно применяться современные технологии, количество качественных вин значительно увеличилось, существенно вырос экспорт чилийского вина. На сегодняшний день Чили является пятой в мире страной по величине экспорта вина и девятой по величине производства.



Тесная связь истории компании с историей чилийского государства позволяет считать бренд Santa Rita национальным достоянием. Яркое подтверждение — линейка вин Santa Rita 120. История 120 патриотов, боровшихся за освобождение страны от испанской власти и укrywшихся в погребах винодельни, нашла отражение на этикетках. В основе успеха винодельни лежит инновационный подход в сочетании с традиционными ценностями. Ассортимент Santa Rita включает широкий выбор разных по стилю и ценовому позиционированию вин. Компании неоднократно присуждались титулы «Лучшая винодельня года» и «Лучший бренд

года» по версиям самых авторитетных изданий. Безупречное качество вин Santa Rita подтверждают, в том числе, признание винных критиков и многочисленные награды международных конкурсов.



Sauvignon Blanc. Valle Central. 120. Santa Rita
Совиньон Блан. Валле Сентрал. 120. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в регионе Валле Сентрал (Чили).
- Обладает соломенным цветом, свежим ароматом, элегантным фруктовым вкусом с приятной кислинкой.
- Рекомендуется подавать охлажденным к блюдам из белого мяса, морепродуктам, салатам.

17266 0.75



Cabernet Sauvignon. Valle Central. 120. Santa Rita
Каберне Совиньон. Валле Сентрал. 120. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Валле Сентрал (Чили).
- Обладает ярким рубиновым цветом, интенсивным фруктовым ароматом и приятным послевкусием.
- Рекомендуется подавать к различным мясным блюдам и сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17080 0.75



Carmenere. Valle Central. 120. Santa Rita
Карменер. Валле Сентрал. 120. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Карменер, выращенного в регионе Центральная Долина (Чили).
- Обладает рубиновым цветом с фиолетовым оттенком, насыщенным фруктовым ароматом с нотками специй, элегантным бархатистым вкусом.
- Рекомендуется подавать к легким овощным блюдам, свинине, дичи и сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17271 0.75



Chardonnay. Valle Central. 120. Santa Rita
Шардоне. Валле Сентрал. 120. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Валле Сентрал (Чили).
- Обладает нежным золотистым цветом, элегантным фруктовым вкусом и свежим ароматом.
- Рекомендуется подавать к блюдам из белого мяса, морепродуктам и салатам. Сервируется охлажденным.

17081 0.75



Merlot. Valle Central.
120. Santa Rita
Мерло. Валле Сентрал.
120. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Центральная Долина (Чили).
- Обладает темно-рубиновым цветом, насыщенным фруктовым вкусом и нежным ароматом.
- Рекомендуется подавать к различным мясным блюдам и сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17269 0.75



Rose.Cabernet Sauvignon. Valle Central.
120. Santa Rita
Розе. Каберне Совиньон. Валле Сентрал. 120. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Центральная Долина (Чили).
- Обладает насыщенным розовым цветом, гармоничным лёгким вкусом и длительным послевкусием. Выдерживается 6 месяцев в дубовых бочках.
- Подавать к мясным блюдам, овощным рагу и твёрдым сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17270 0.75



Carmenere. Reserva.
Santa Rita
Карменер. Резерва.
Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Карменер, выращенного в долине Рапель (Чили).
- Вино обладает темно-красным цветом, насыщенным фруктовым ароматом со сладкими тонами ванили, изысканным терпким вкусом с нотками гвоздики и кокоса.
- Рекомендуется подавать к деликатесным мясным блюдам и твердым сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17079 0.75



Cabernet Sauvignon.
Maipo Valley. Casa Real.
Santa Rita
Каберне Совиньон.
Майпо Велли. Каса Реал. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Майпо Вели, Чили. Вино выдерживается в бочках из французского дуба от 15 до 18 месяцев.
- Вино обладает интенсивным рубиновым цветом. В аромате различаются нотки специй, ванили, кофе и табака.

17276 0.75



Sauvignon Blanc. Gran Reserva. Medalla Real.
Santa Rita
Совиньон Блан. Гран Резерва. Королевская Медаль. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в долине Лейда (Чили).
- Блестящего золотисто-соломенного цвета. С ярким фруктовым ароматом с нотками грейпфрута, цветков лимона и крыжовника. Это элегантное и выразительное вино обладает сбалансированной кислотностью, свежим фруктовым вкусом с приятной минеральностью и долгим послевкусием.
- Рекомендуется подавать охлажденным до температуры 8-10°C в качестве аперитива или к блюдам из рыбы и морепродуктов.

17277 0.75



Cabernet Sauvignon.
Gran Reserva. Medalla Real.
Santa Rita
Каберне Совиньон. Гран Резерва. Королевская Медаль. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в долине Майпо (Чили).
- Обладает темно-рубиновым цветом, сбалансированным гармоничным ароматом, насыщенным терпким вкусом.
- Рекомендуется подавать к различным блюдам из мяса, сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17274 0.75



Chardonnay. Reserva.
Santa Rita
Шардоне. Резерва.
Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в долине Касабланка (Чили). Выдержано в бочках из американского дуба.
- Белое сухое вино, обладает насыщенным золотисто-желтым цветом, прекрасным ароматом с нотами сладких тропических фруктов, сочного грейпфрута, лесных орехов и ванили, фруктовым вкусом с приятной кислинкой и длительным послевкусием.
- Подается к рыбным блюдам, Рекомендуется подавать к различным блюдам из белого мяса и морепродуктам. Сервируется охлажденным.

17279 0.75



Cabernet Sauvignon.
Reserva. Santa Rita
Каберне Совиньон.
Резерва. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в долине Майпо (Чили). Выдержано в бочках из американского дуба.
- Красное сухое вино глубокого рубиново-красного цвета, с букетом, в котором доминируют ноты спелых красных плодов и специй, богатой текстурой, насыщенным сбалансированным вкусом.
- Прекрасно дополнит блюда из красного мяса.
- Рекомендуется подавать к различным мясным блюдам и сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17278 0.75



Merlot. Reserva. Santa Rita
Мерло. Резерва. Санта Рита

- Изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в долине Майпо (Чили). Выдержано в бочках из американского дуба.
- Красное сухое вино, обладает глубоким рубиново-красным цветом с фиолетовыми оттенками, сложным букетом с тонами спелых черных ягод, слив и специй, концентрированным сбалансированным вкусом, зрелыми мягкими танинами и длительным послевкусием.
- Рекомендуется подавать к различным мясным блюдам и сырам. Сервируется при комнатной температуре.

17287 0.75

Santa Helena

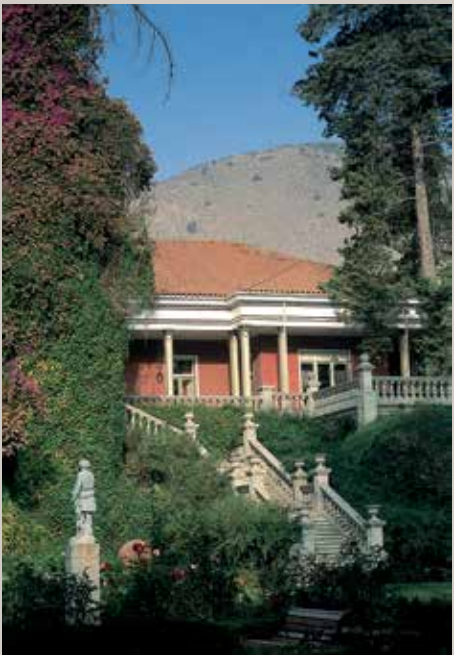
Вот уже на протяжении более 65-ти лет Vina Santa Helena дарит всему миру магию чилийских вин. В основе собственного стиля и неповторимого характера вин Santa Helena лежит, прежде всего, стремление к непревзойденному качеству всех вин. Виноградники в лучших зонах производства и приверженность принципам экологически рационального (этичного) виноделия гарантируют качество винограда, который используется для производства вин Santa Helena. Команда высококлассных энологов работает над созданием вин, соответствующих самым высоким мировым стандартам. Достижению этой цели помогают особый контроль на всех этапах производства и активное применение новых технологий. Подтверждением безупречного качества вин Santa Helena являются международная известность марки и признание винных критиков. Широкий ассортимент включает линейки разных ценовых категорий.



Chardonnay. Selección del Directorio. Gran Reserva. Casablanca Valley. Santa Helena
Шардоне. Селексьон дель Директорио. Гран Резерва. Касабланка Велли. Святая Елена

- Произведено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Касабланка Велли, Чили
- Вино сверкающего желтого цвета с зеленоватым оттенком. В букете сочетаются ароматы тропических фруктов и ванили. Рекомендуется открыть бутылку за час до сервировки и подавать при температуре 16-18°C. Послужит прекрасным сопровождением к салатам и спагетти с морепродуктами и сыром пармезан, а также к салату из авокадо с креветками.

37322 0.75



ЮАР

На южной оконечности африканского континента, где встречаются два могучих океана, расположен город Кейптаун – одна из винодельческих столиц мира и витрина южноафриканских винных земель. В течение 350 лет культуры Африки, Европы и Востока встречались и смешивались здесь под сенью своей знаменитой достопримечательности – Столовой горы, поэтому сегодня винодельческие традиции Южной Африки сочетают сдержанную элегантность Старого света с доступностью и фруктовой насыщенностью Нового света. Многообразные и неординарные вина Южной Африки являются достойными представителями её уникального терруара, чрезвычайного биологического разнообразия и обаятельного населения.

Южноафриканские винные земли покоятся на одних из самых древних виноградарских почв в мире, некоторым из которых более миллиарда лет. Многообразие почв сопоставимо с многообразием климатических и географических зон, создающих сокровищницу возможностей для виноделия. В настоящее время в культивации находится около 100 145 га виноградников, простирающихся на территории более 800 км длиной. Эти виноградники обрабатываются более 4 185 фермерскими хозяйствами, а вино производится на более чем 576 винодельнях. В рамках схемы «Классификации вин по происхождению» (Wine of Origin Scheme) все виноградарские территории Капских винных земель поделены на официально разграниченные регионы, районы и палаты. Четыре основных региона – Долина реки Бриде (Breede River Valley), Прибрежный (Coastal), Малая Кару (Little Karoo) и река Элифантс (Olifants River), включают в себя 21 отдельный район и 59 более мелких палат.

Во многих винных поместьях Южной Африки флагманскими винами являются купажи. Можно выделить традиционные бордосские купажи, очень модные сегодня ронские купажи, а также своеобразные капские купажи, не менее 30% в которых составляет Пинотаж.

В 1925 г. профессор Стелленбошского университета скрестил Пино Нуар с Сенсо (Эрмитаж) и дал рождение новому сорту – Пинотаж. Этот уникальный южноафриканский сорт славится во всём мире получаемыми из него исключительно богатыми и пряными винами. Более пятой части всех красных виноградников страны занято Пинотажем.

Шенен Блан - это наиболее распространенный сорт винограда в Кейпе. Современные виноделы поднимают стандарты этого сорта на новую высоту. Производимые в разных стилях, эти вина обладают богатым полным букетом, хорошо сочетаются с едой и прекрасно выдерживаются в дубовых бочках.



Компания Канонкоп (Канонкоп) – семейное предприятие. Она была основана Д.В.Сауэром в 1910 году. Затем управление принял на себя его сын – Пол Сауэр, который был министром правительства Южной Африки. Именно Пол Сауэр приложил немало усилий для того, чтобы Канонкоп стал широко известен по всему миру. Свое название винодельня получила благодаря холму, на котором была установлена пушка, извещавшая фермеров о приближении морских торговых кораблей, которые останавливались у берегов Южной Африки для пополнения продовольственных запасов. Канонкоп Estate находится на нижних склонах горы Симонсберг в регионе Стелленбош и располагается на площади в 140 га, из них на

100 га находятся виноградники. Особенность локального климата заключается в том, что во второй половине дня со стороны побережья дуют прохладные морские бризы, действие которых удлинит процесс созревания винограда, что позволяет получить насыщенные, сильные вина с открытым характером. Канонкоп часто сравнивают с французскими винами Гран Крю. Многочисленные награды, полученные винодельней, подтверждают высокое качество производимых здесь вин. В 2103 году International Wine and Spirits Competition признал Канонкоп лучшей винодельней ЮАР.

По рейтингу издания Mail & Guardian винодельни Канонкоп и Thelema входят в TOP 20 лучших виноделен ЮАР 2014 года.



Cabernet Sauvignon.
Simonsberg
Stellenbosch. Канонкоп
Каберне Совиньон.
Симонсберг
Стелленбош. Канонкоп

Каберне Совиньон
Великолепное вино, которое обладает насыщенным рубиновым цветом, интенсивным фруктовым ароматом, гармоничным сильным вкусом. Оставляет длинное приятное послевкусие.
Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из жареного мяса, сырам.

13249 0.75



Pinotage. Simonsberg
Stellenbosch. Канонкоп
Пинотаж. Симонсберг
Стелленбош. Канонкоп

Вино из легендарного сорта винограда Пинотаж, ставшего визитной карточкой южноафриканского виноделия. Обладает темно-рубиновым цветом, полным ароматом, сложным и многогранным вкусом. Оставляет долгое приятное послевкусие. Вино выдерживается в течение 1,5 лет в дубовых бочках. Рекомендуется подавать при комнатной температуре к блюдам из жареного мяса, сырам.

13239 0.765



Paul Sauer. Simonsberg
Stellenbosch. Канонкоп
Пол Саур. Симонсберг
Стелленбош. Канонкоп

Каберне Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Красное сухое вино с сильным благородным и гармоничным вкусом. Фруктовый аромат с оттенками дуба. Прекрасно сочетается с мясными блюдами и мягкими сырами. Рекомендуется подавать при комнатной температуре.

13248 0.75



Thelema – знаменитая южноафриканская винодельня, занимающаяся созданием белых и красных вин только из лучшего винограда, выращенного в собственном хозяйстве. Компания Телема была основана в июле 1983 года семейством МакЛин, которое купило старое винодельческое хозяйство в ЮАР в регионе Стелленбош. Виноград в хозяйстве произрастал с начала 1960-х годов, а вино изготавливали с начала века. Со временем, выявив большой потенциал почвы, мистер МакЛин увеличил площадь виноградников, засадив хозяйство новыми лозами высокого качества красных и белых сортов винограда. Философия компании заключается в

производстве лучшего южноафриканского вина высочайшего качества. Это достигается благодаря изготовлению вина из винограда, собранного на собственных виноградниках, а также полного контроля над всеми этапами производства, происходящими на винодельне. Вина компании «Телема» представляют собой современную модель вин Западного Кейпа и образец первоклассных вин самого престижного региона виноделия – Стелленбош. Thelema – мифическое аббатство, придуманное Франсуа Рабле. Девиз его обитателей – «можешь делать все, что вздумается». Птица феникс на логотипе – семейный герб владельцев винодельни.



Chardonnay. Thelema
Шардоне. Телема

- Изготовлено из винограда сорта Шардоне в регионе Стелленбош.
- Обладает насыщенным золотистым цветом, богатым ароматом с нотками ванили, акации, цитрусовых.
- Рекомендуется подавать в качестве аперитива или к блюдам из морепродуктов.
- Decanter, 2006 - Бронзовая медаль, International Wine Challenge, 2006 - Золотая Медаль, «Лучшее южноафриканское Шардонне» (The top South African Chardonnay in the show).John Platter 2011- ****

35163 0.75



Merlot. Thelema
Мерло. Телема

- Изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Стелленбош.
- Обладает ярко-рубиновым цветом, интенсивным ароматом с нотками лесных ягод, богатым прекрасно сбалансированным вкусом.
- Рекомендуется подавать к блюдам из жареного мяса, сырам. Температура сервировки 18-20°C.
- Decanter, 2006 - Серебряная медаль, International Wine Challenge, 2006 - Серебряная медаль. John Platter 2011****

35162 0.75



Sauvignon Blanc. Thelema
Совиньон Блан. Телема

- Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в регионе Стелленбош.
- Вино светло-соломенного цвета, очаровывает ярким букетом из ароматов дыни и грейпфрута, дополненным нотками свежескошенной травы. Обладает прекрасным балансом и свежей кислотностью.
- Послужит прекрасным сопровождением к зеленым салатам, блюдам из рыбы и морепродуктов, пасте. Подавать при температуре 8-10 C.
- John Platter 2011 - ****

35166 0.75



Shiraz. Thelema
Шираз. Телема

- Вино красное сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сорта Шираз, выращенного в регионе Стелленбош.
- Вино глубокого красного цвета с богатым насыщенным вкусом, полнотелое, очаровывает ароматами спелых ягод и специй и копчеными тонами.
- Послужит прекрасным сопровождением к стейку или блюдам из ягнятины. Подавать при температуре 16-18 C.

35165 0.75



Cabernet Sauvignon. Thelema
Каберне Совиньон. Телема

- Вино красное сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Стелленбош.
- Вино глубокого красного цвета. Выдерживается во французских бочках на протяжении 18 месяцев. В букете раскрывает палитру ярких ароматов темных ягод и фруктов и нотки кофе. Во вкусе демонстрирует нежную сладость и нотки звалипта.
- Послужит прекрасным сопровождением к блюдам из говядины, утки, дичи и курицы под горчичным, перченым или винным соусами. Подавать при температуре 16-18 C.
- John Platter 2011 *****

35164 0.75



НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

История виноделия Новой Зеландии восходит к XVIII веку, когда появились первые небольшие коммерческие винодельни. В последующие 100 лет судьба новозеландского виноделия была довольно сложной - эпидемия филлоксеры, низкие требования к стандартам качества вин, крайне узкая дистрибуция - отнюдь не способствовали развитию виноделия в стране.

Ситуация начала меняться лишь в 1970-х годах, когда фокус внимания государства переместился с мясомолочного сектора сельского хозяйства на растениеводство, в том числе виноградарство. Больше внимание стало уделяться качеству урожая винограда, а не его объему. Тогда же были введены строгие стандарты качества, ограничивающие введение добавок в вино. Постепенно вино появлялось в барах, магазинах, супермаркетах.

Каких-то 30 лет потребовалось этой стране, чтобы выбиться из аутсайдеров в лидеры виноделия — сегодня винные энтузиасты пойдут на многое, чтобы приобрести бутылку миллезимного Совиньон Блан - вина, которым славится Новая Зеландия — травянистым, терпким, бодрящим. История этого сорта здесь непродолжительна — первая лоза была посажена в 1973 году. Сегодня Мальборо — классический регион эталонного Совиньон Блан, сочетающий вкус крыжовника и крапивы (Оз Кларк). Большого успеха местные виноделы добились также в производстве Пино Нуар, Шардоне и Рислинга.



Семейная компания с почти вековой историей, занимающаяся производством белых и красных вин в Новой Зеландии. История марки Бабич уходит в 1911 год, когда хорватская семья Babich эмигрировала в Новую Зеландию и, купив землю в регионе Окланд, засадила ее виноградниками. В 1916 году братья Бабич во главе с Иосифом основали компанию «Babich Brothers» и начали продажу вина. На сегодняшний день компанией управляет наследник в третьем поколении Джо Бабич. На данный момент компания владеет виноградниками не только в Окланде, но также в регионах Хокс-Бей и Мальборо. Вина Бабич производятся из винограда лучших винодельческих регионов страны на основании векового винодельческого опыта и соответствуют наивысшим стандартам качества, что подтверждают многочисленные награды и признание мировых винных критиков.



Sauvignon Blanc. Winemakers Reserve. Marlborough. Babich Совиньон Блан. Вайнмейкерс Резерв. Мальборо. Бабич

Вино белое сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в регионе Мальборо (Новая Зеландия). Вино соломенно-желтого цвета с ярким букетом из ароматов крыжовника, личи, дыни и минеральными тонами, отличается элегантным и насыщенным фруктовым вкусом и долгим приятным послевкусием. Послужит прекрасным сопровождением к блюдам из морепродуктов, куриной грудке в горчичном соусе и лососине. Подавать охлажденным до температуры 8-12°C.

30049 0.75



Merlot. Winemakers Reserve. Hawke's Bay. Babich Мерло. Вайнмейкерс Резерв. Хокс Бэй. Бабич

Вино красное сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Хокс Бэй (Новая Зеландия). Обладает насыщенным темно-красным цветом и теплым букетом с тонами ежевики, сливы, ванили, а также легким оттенком шоколада и пряными дубовыми нотками. Приятная обволакивающая танинность и продолжительное послевкусие. Послужит прекрасным сопровождением к блюдам из баранины, ягнятины и другим мясным блюдам с ягодным соусом. Подавать охлажденным до температуры 16-18°C.

30037 0.75



Pinot Noir. Winemakers Reserve. Marlborough. Babich Пино Нуар. Вайнмейкерс Резерв. Мальборо. Бабич

Вино красное сухое контролируемого наименования по происхождению. Изготовлено из сорта винограда Пино Нуар, выращенного в регионе Мальборо (Новая Зеландия). Это вино - обладатель многочисленных медалей - отличается богатым букетом с тонами спелой вишни, специй и легкими нотами ванили. Вкус с оттенками лесных ягод и пряностей поражает отличным балансом, бархатистыми танинами и легкими нотами кедра. Послужит прекрасным сопровождением к жареному стейку с грибами, а также ягненку и классической жареной утке.

30038 0.75



Pinot Noir. East Coast. Babich Пино Нуар. Ист Коаст. Бабич

Произведено из сорта винограда Пино Нуар, выращенного в регионе Ист Коаст (Новая Зеландия). Обладает соблазнительным ароматом сладких ягод - клубники и малины. Вкус мягкий и насыщенный с оттенками сладкого красного винограда и пряных трав. Землистые нотки делают вино более сложным, а деликатные обволакивающие танины ненавязчиво формируют послевкусие. Будет идеальным сопровождением к филе барашка с картофельным салатом.

30040 0.75



Sauvignon Blanc. Marlborough. Babich Совиньон Блан. Мальборо. Бабич

Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в регионе Мальборо (Новая Зеландия). Одно из лучших в мире сухих белых вин. Насыщенное, чувственное, щедрое, с сильным характером и необыкновенно богатым сложным ароматом, где преобладают тона белых цветов (лилия, акacia), фруктов и минеральные нотки. Замечательное послевкусие. Идеально подходит к моллюскам, ракообразным, холодным мясным закускам, а также к домашней птице в сметанном соусе и к рыбе — подкопченной, жареной или приготовленной на пару.

30019 0.75

ГРУЗИЯ

В настоящее время практически не остается сомнений, что следы древней культуры виноделия находятся именно в Грузии. Это подтверждается материальными и историческими свидетельствами, которые были обнаружены в Грузии. В Квемо Картли археологами было обнаружено несколько косточек древней, тысячелетней лозы, по морфологическим и ампелографическим характеристикам принадлежащей к виду лоза культурная Sativa.

Материальные свидетельства и аргументы в пользу того, что Грузия – родина вина, довольно многочисленны: найденные на большом холме Храми керамические кувшины эры неолита, окаменелые косточки культурной лозы, фрагменты глиняных сосудов для вина с винным осадком и пылью, уникальный сосуд для вина и древнейшие технологии виноделия и виноградарства, а также количество связанных с этим слов в языке, включая «вино», которое пришло в европейские языки из грузинского слова “ghvino”.

Вина из квеври – метод, проверенный тысячелетиями.

Квеври – большой глиняный кувшин в виде конуса, закопанный в землю. Размер квеври может достигать нескольких сотен литров. Метод изготовления вина в квеври известен уже более 5 000 лет. В 2013 году ЮНЕСКО присвоил методу изготовления вина в квеври статус «нематериального культурного наследия». Для изготовления традиционного кахетинского вина мезга вместе с гребнями закладывается в квеври, в которых в течение одной-трех недель протекает алкогольная ферментация. Во время брожения шапка мезги поднимается к горловине кувшина, а когда брожение полностью завершается и шапка опускается вниз, квеври запечатывают до весны, после чего прессуют через оставшееся сусло, фильтруют и разливают в бутылки или в маленькие квеври для дальнейшего хранения. Поскольку квеври в Кахетии обычно закапывают в прохладном подвале, брожение происходит при достаточно низкой температуре и не бывает бурным. Это позволяет получить высокоэкстрактивные вина с сильными танинами, хорошим телом и богатым ароматом. Вина из квеври имеют хороший потенциал к длительной выдержке и часто в деревнях такое вино закладывается в квеври при рождении в семье ребенка с тем, чтобы выпить его на свадьбе этого ребенка. Кахетинским традиционным методом можно изготавливать как белые, так и красные вина.



ТЕЛАВСКИЙ ВИННЫЙ ПОГРЕБ

Телавский Винный Погреб был основан в 1915 году вблизи Телави – центрального города Кахетии, ведущего винодельческого региона Грузии.

Виноградники предприятия расположены в долине реки Алазани, в важнейшем винодельческом регионе Кахетии.

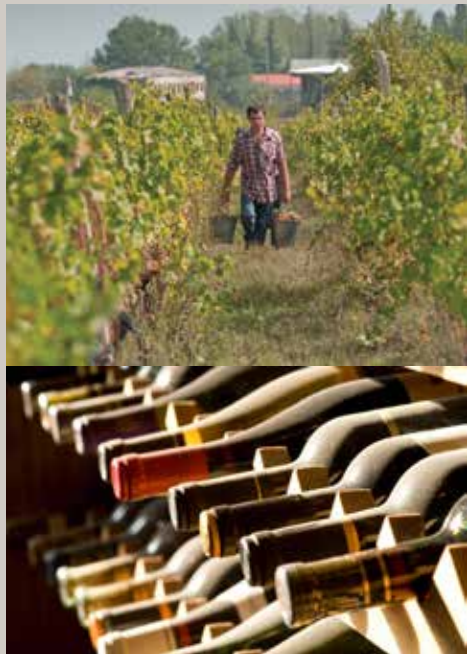
Алазанская долина находится на высоте 200-500 м над уровнем моря и простирается с северо-запада к юго-востоку на 110 км. С левой стороны с долиной граничит Кавказский хребет, а с правой – Цив-Гомборский.

Большим разнообразием климатических условий и почвенного состава объясняется уникальность данного географического расположения. Семь основных контролируемых микрозон лежат вдоль обеих берегов реки Алазани: Цинандали, Вазисубани, Ахашени и Мукузани находятся на правом берегу реки Алазани – на живописных склонах Цив-Гомборского хребта, а Напареули, Кварели и Киндзмараули расположены на левом берегу, на красочном предгорье Кавказского Хребта



Жизнь грузина неразрывно связана с вином. Виноградная лоза постоянно присутствует в грузинских сказаниях, легендах, песнях. И название традиционных грузинских вин – TALISMAN – имеет глубокий смысл. Настоящий грузин, отправляясь в дорогу, всегда брал с собой из дома самое лучшее вино как частицу своей родины, как талисман, который приносил ему удачу и защищал от невзгод. Таким образом, вина TALISMAN – это вина, приносящие удачу. В этих винах, обладающих тонким классическим вкусом, воплощены всё солнечное тепло, доброта и радушие грузинской земли.

Пусть Вас хранит наш TALISMAN!



Ркацители. Talisman Ркацители. Талисман

- Вино столовое сухое белое, произведено из винограда сорта Ркацители, выращенного на территории Грузии.
- Вино светло-соломенного цвета с кристальным блеском, в приятном фруктовом аромате доминируют тона персика и абрикоса. На вкус вино удивительно легкое и гармоничное с длительным цитрусовым послевкусием. Отличный аперитив, также прекрасно подойдет к рыбе на гриле и различным салатам. Температура подачи 10-12°C.

26224 0.75



Тбилисури. Talisman Тбилисури. Талисман

- Вино столовое полусухое белое, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии.
- Вино бледно-соломенное с зеленоватым отблеском, в аромате доминируют благоухающие и свежие тропические фрукты с тонами белых цветов и дыни. Прекрасно сбалансированная природная сладость и кислотность с гармоничным сочетанием плодового вкуса сочных персиков и нектарина плавно переходит в длительное послевкусие. Прекрасный аперитив, отлично сочетается с овощными блюдами. Температура подачи 8-12°C.

26233 0.75



Алазанская долина. Talisman Алазанская долина. Талисман

- Вино столовое полусладкое белое, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии.
- Вино бледно-желтого цвета с зеленоватым оттенком, в аромате интригующий букет с тонами жареных орехов, спелых яблок, айвы и дыни. Вкус свежий и мягкий, с умеренной сладостью и доминирующими тонами засахаренной кожицы айвы. Прекрасный аперитив, отлично подойдет к пряным восточным блюдам. Температура подачи 10-12°C.

26232 0.75



Цинандали. Talisman
Цинандали. Талисман

- Вино сухое белое с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сортов Ркацители и Мцване, выращенных в микрозоне Цинандали . 30% вина выдерживается в дубовых бочках на протяжении 4 месяцев.
- Вино с ярко-золотистым цветом, в интенсивном и элегантном аромате выделяются цветочные тона с нотками тропических фруктов. Во вкусе вино полнотелое, с легкими нотками сливок и жареных орехов, появившихся в результате частичной выдержки в бочках из французского дуба. Замечательно подойдёт к лососю на гриле, белому мясу и овощным блюдам. Рекомендуется подавать при температуре 8-12°C

26235 0.75



Твиши. Talisman
Твиши. Талисман

- Вино полусладкое белое с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Цоликаури, выращенного в микрозоне Твиши.
- Вино светло-золотистого цвета с зеленоватым оттенком. В аромате ярко выраженные тона айвы, ананаса и мяты сочетаются с лёгкими оттенками жимолости и абрикоса. Во вкусе вино свежее, пикантное, с тонами дыни и груши. Чистое и длительное послевкусие возвращает фруктовые и цветочные тона.
- Прекрасный аперитив, отлично подойдёт к паштетам из рыбы и цыплёнка, ароматным сырам. Рекомендуется подавать при температуре 8-10°C.

26236 0.75



Саперави. Talisman
Саперави. Талисман

- Вино столовое сухое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного на территории Грузии
- Вино тёмно-гранатового цвета с фиолетовым отливом, в аромате ярко выражены тона чёрной смородины, ежевики и вишни. Во вкусе вино молодое, полнотелое, сочетание оттенков сладких фруктов и чёрных ягод определяет великолепно сбалансированное длительное послевкусие. Прекрасно сочетается с мясом на гриле, копченостями, различными видами сыров. Температура подачи 16-18°C

26234 0.75



Напареули. Talisman
Напареули. Талисман

- Вино сухое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Напареули. Выдержка в течение 9-11 месяцев.
- Вино ярко-гранатового цвета, с прекрасным букетом, в котором отчётливо прослеживаются ароматы клубники, ванили и других пряностей. Вкус вина приятный, мягкий, насыщенный, с нотами фруктов и лакрицы, долгое послевкусие со сладкими танинами.
- Особенно хорошо сочетается с мясом на гриле, дичью, различными видами сыра. Рекомендуется подавать при температуре 18°C

26231 0.75



Мукузани. Talisman
Мукузани. Талисман

- Вино сухое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани. Выдержка в течение 9-11 месяцев.
- Вино с нарядной тёмно-рубиновой окраской, в аромате - оттенки черешни и чёрного шоколада в сочетании с нотками ванили и пряностей. Вкус вина сочный, насыщенный, фруктовый, с лёгкими нотами чернослива, послевкусие долгое, сложное, с плотными танинами.
- Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью и различными видами сыра. Рекомендуется подавать при температуре 18°C

26230 0.75



Ахашени. Talisman
Ахашени. Талисман

- Вино полусладкое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Ахашени.
- Вино глубокого тёмно-красного цвета. В сложном и богатом букете ярко выражен свежий аромат ежевики и вишни с нотками лакрицы. Во вкусе вино полное, глубокое, насыщенное сладким вкусом ежевики и чернослива. Отличается округлым, хорошо сбалансированным послевкусием.
- Будет отличным сопровождением к различным десертам и домашним сырам. Рекомендуется подавать при температуре 12-14°C.

26229 0.75



Пирсмани. Talisman
Пирсмани. Талисман

- Вино столовое полусухое красное, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии.
- Вино интенсивного рубинового цвета с лиловым оттенком, в аромате доминируют тона чёрной смородины, ежевики и чернослива. Во вкусе вино молодое, полнотелое с оттенками сочных, сладких фруктов, нежных пряностей и длительным послевкусием, повторяющим нюансы аромата.
- Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Температура подачи 16-18°C.

26241 0.75



Алазанская долина. Talisman
Алазанская долина. Талисман

- Вино столовое полусладкое красное, произведено из винограда, выращенного на территории Грузии
- Вино тёмно-красного цвета с фиолетовым отливом, в аромате доминируют оттенки чёрной смородины, ежевики и вишни. Во вкусе вино полнотелое, с тонами свежих фруктов, отличается сложным, сладким, хорошо сбалансированным послевкусием. Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Температура подачи 12-14°C

26223 0.75



Оджалеш. Talisman
Оджалеш. Талисман

- Вино столовое полусладкое красное, произведено из сорта винограда Оджалеш, выращенного в Грузии.
- Вино светло-рубинового цвета, обладает нежным фруктовым ароматом с оттенками вишни, малины и розы. Вкус закономерно продолжает ароматы вишни и малины и завершается отличным сбалансированным послевкусием с хорошей кислотностью.
- Отлично подойдёт к различным десертам, ароматным мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 12-14°C

26225 0.75



Киндзмараули. Talisman
Киндзмараули. Талисман

- Вино полусладкое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули.
- Вино глубокого, тёмно-рубинового цвета, с сильным, выраженным сортовым ароматом, с оттенками чёрных ягод, сливы и сладких сушёных фруктов. Вкус сбалансированный, мягкий, бархатистый, повторяющий оттенки аромата .
- Прекрасно подойдёт к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 12-14°C.

26228 0.75

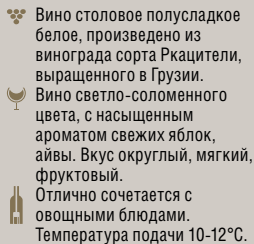
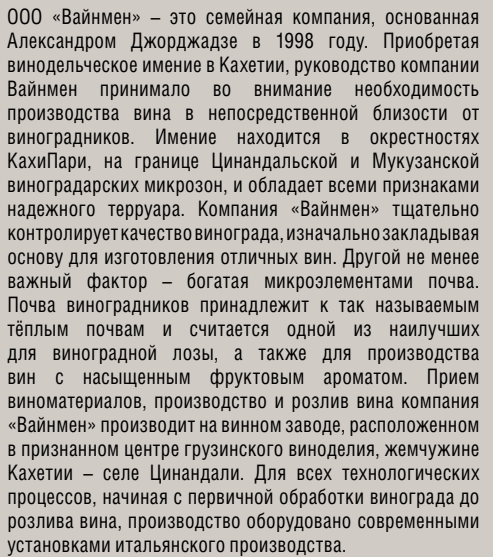


Хванчкара. Talisman
Хванчкара. Талисман

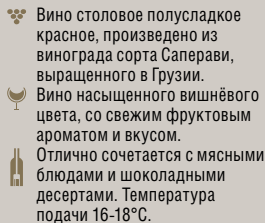
- Вино полусладкое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сортов Александрюли и Муджуретули, выращенных в микрозоне Хванчкара.
- Вино светло-рубинового цвета, с ароматами малины, земляники и с лёгкими тонами жареного миндаля. Во вкусе дублируется тон земляники, который сопровождается оттенками сухофруктов, граната и карамели. При этом в вине достаточно живой кислотности, чтобы сохранить приятную свежесть и гармонию вкуса.
- Отлично подойдёт к различным десертам, ароматным мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 12-14°C

26284 0.75

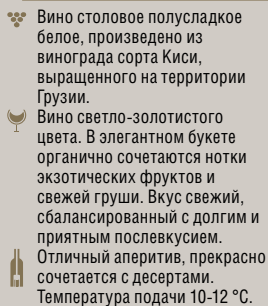
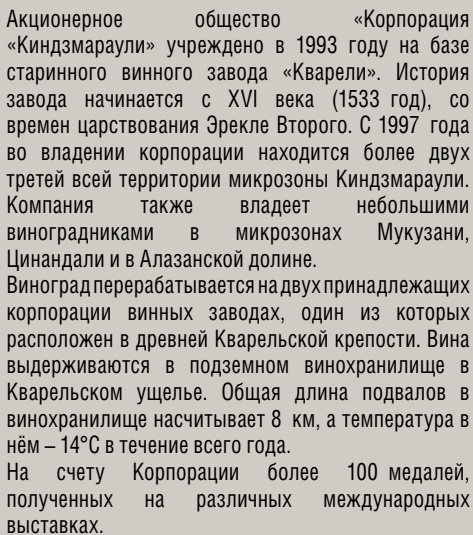




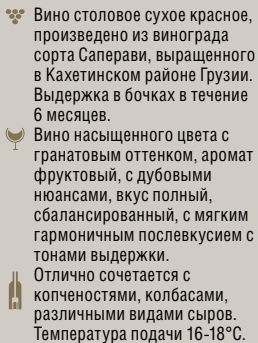
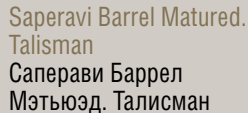
26861	0.75
-------	------



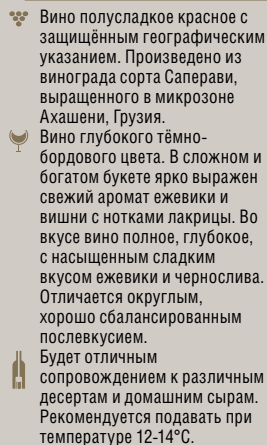
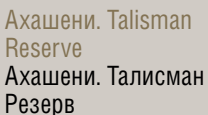
26862	0.75
-------	------



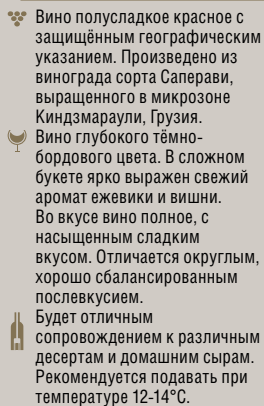
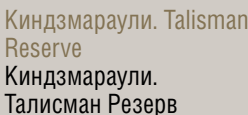
26452 0.75



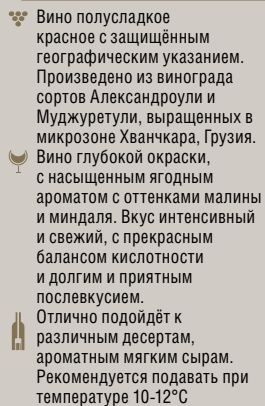
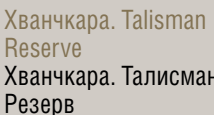
26266 0.75



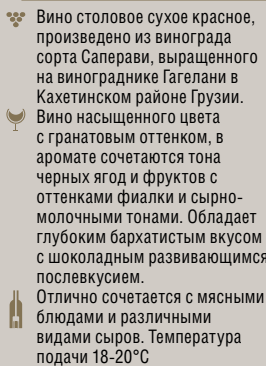
26192	0.75
-------	------



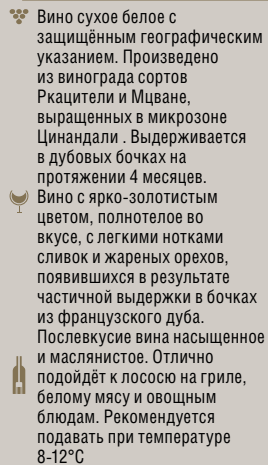
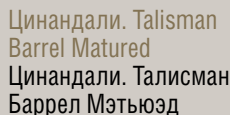
26863	0.75
-------	------



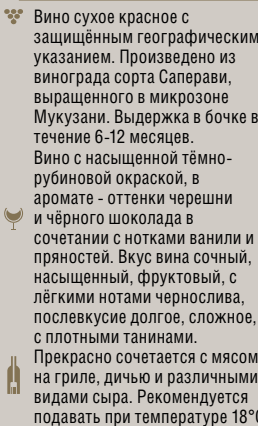
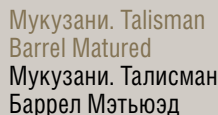
26193 0.75



26264	0.75
-------	------



26238 0.75



26446	0.75
-------	------



Kvareli Single Vineyard.
Talisman Estate
Кварели Сингл
Виньярд. Талисман
Эстейт

- Вино с защищённым географическим указанием сухое красное. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Кварели, выдерживается в дубовых бочках в течение 9 месяцев.
- Вино темно-гранатового цвета, с насыщенным ароматом с оттенками вишни, ежевики, чернослива и шоколада. Вкус мягкий, глубокий, с гармоничной кислотностью и с приятным послевкусием.
- Отлично сочетается с мясными блюдами в сладких ягодных соусах, блюдами на гриле. Температура подачи 16-18°C.

26239 0.75



Kinndzmarauli.
Talisman Estate
Киндзмараули.
Талисман Эстейт

- Вино полусладкое красное с защищённым географическим указанием. Произведено традиционным методом путем остановки брожения, который позволяет получить природно-полусладкое вино. Изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули. Вино насыщенного бордового цвета. Имеет яркий аромат с преобладанием нот черной смородины, ежевики и сухофруктов и сбалансированный мягкий вкус.
- Составит идеальную пару ягодным десертам, сырам с белой плесенью, экзотическим фруктам. Рекомендуется подавать при температуре 12-14°C

26486 0.75



ООО «Тифлисский Винный Погребъ» – современное предприятие по приему и переработке около 5000 тонн винограда в сезон, обработке и хранению виноматериалов с доведением их качественных показателей до уровня самых высоких требований мировых стандартов, а также их розливу. Компания имеет собственные виноградники площадью 100 га, расположенные в основных винодельческих микрорайонах. Предприятие базируется на собственной приватизированной территории площадью около 4 га. На территории имеется: цех первичного виноделия, общей площадью около 3000 кв.м., оснащенный итальянским оборудованием; цех хранения и обработки виноматериалов, общей площадью 4536 кв.м., в котором размещены 68 теплоизолируемых, охлаждаемых термосов для хранения полусладких виноматериалов и более 150 емкостей для хранения сухих в/м; цех розлива, общей площадью около 800 кв.м, мощностью до 6 млн. бут/год; подвал для хранения коллекционных вин площадью 576 кв.м.



Твиши. Сулико
Твиши. Сулико

- Вино с защищённым географическим указанием полусладкое белое, произведено из винограда сорта Цоликоури, выращенного в микрозоне Твиши в регионе Рача-Лечхуми, Грузия.
- Вино светло-золотистого цвета с тонами персика и абрикоса в аромате, свежее и пикантное во вкусе с ярким фруктовым послевкусием. Прекрасный аперитив, отлично подойдет к ароматным сырам, выпечке. Рекомендуется подавать при температуре 8-10°C.

22625 0,75



Киндзмараули. Сулико
Киндзмараули. Сулико

- Вино с защищенным географическим указанием полусладкое красное, произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули в регионе Кахетия, Грузия.
- Вино насыщенного гранатового цвета с ярко-выраженным ароматом лесных ягод, сливы и сухофруктов. Вкус округлый, нежный, с длительным приятным послевкусием.
- Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Температура подачи 16-18°C.

22630 0.75



Хванчкара. Сулико
Хванчкара. Сулико

- Вино полусладкое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Александропули, выращенного в микрозоне Хванчкара в регионе Рача-Лечхуми, Грузия.
- Вино рубинового цвета, с ароматами малины, земляники и с лёгкими тонами жареного миндаля. Во вкусе дублируется тон земляники, который сопровождается оттенками сухофруктов, граната и карамели. При этом в вине достаточно живой кислотности, чтобы сохранить приятную свежесть и гармонию вкуса.
- Отлично подойдет к различным десертам, ароматным мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 12-14°C

22627 0.75



Мцване. Talisman
Vintage Collection
Мцване. Талисман
Винтаж Коллекшн

- Вино столовое белое сухое, произведено из винограда сорта Мцване, выращенного в регионе Кахетия, Грузия. Выдержка в бутылке не менее восьми лет после розлива.
- Вино светло-соломенного цвета с зеленоватым оттенком, в аромате прослеживаются яркие сортовые тона. Обладает свежим и гармоничным вкусом с тонами цитрусовых и сбалансированной кислотностью.
- Прекрасный аперитив, отлично подойдет к морепродуктам, рыбе на гриле и белому мясу. Температура подачи 10-12°C.

26466 0.75



Телиани. Talisman
Vintage Collection
Телиани. Талисман
Винтаж Коллекшн

- Вино с защищенным географическим указанием сухое красное, произведено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в микрозоне Телиани в регионе Кахетия, Грузия. Выдержка в бутылке не менее восьми лет после розлива.
- Вино интенсивного рубинового цвета, обладает тонким, нежным ароматом фиалки, полное и грамоничное во вкусе, с приятной терпкостью и характерными тонами выдержки.
- Отлично сочетается с мясом на гриле и сырами. Температура подачи 16-18°C.

26470 0.75



TALISMAN VINTAGE COLLECTION - это вина из коллекции Тифлисского винного погреба, которые прошли особый качественный отбор и были заложены на бутылочное старение в 2005 году. Уникальность этих вин в том, что в процессе 10-летней выдержки в бутылке они не только сохранили свои лучшие качества, но и приобрели благородную зрелость. Это особенно интересно наблюдать в белом вине Мцване. Talisman Vintage Collection



Алазанская долина.
Tetroni
Алазанская долина.
Тетрони

- Вино столовое полусладкое красное, произведено из винограда Саперави, выращенного в Кахетинском районе Грузии.
- Вино ярко-вишнёвого цвета, с выразительным ароматом свежих красных ягод. Вкус вина мягкий, округлый, со спелыми танинами и хорошим балансом.
- Прекрасно сочетается с мясом на гриле, дичью, различными видами сыра и десертами. Рекомендуется подавать при температуре 10-12°C

26218 0,75



Мукузани. Tetroni
Мукузани. Тетрони

- Вино сухое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Мукузани.
- Вино с интенсивным пурпурным цветом, имеет сложный, богатый букет с выраженными тонами красных ягод, чернослива, специй и ванили. Во вкусе доминируют оттенки вишни и чёрных ягод. Вино полнотелое, хорошо сбалансированное, с мягкими танинами и долгим послевкусием.
- Вино будет прекрасным сопровождением к мясным блюдам на гриле и дичи. Рекомендуется подавать при температуре 10-12°C

26195 0,75



Киндзмараули. Tetroni
Киндзмараули. Тетрони

- Вино полусладкое красное с защищённым географическим указанием. Произведено из винограда сорта Саперави, выращенного в микрозоне Киндзмараули.
- Вино с интенсивной окраской и ароматом спелых ягод – вишни, черной смородины, ежевики. Во вкусе вино насыщенное, полнотелое, элегантное, хорошо сбалансированное, с мягкими танинами и долгим послевкусием.
- Прекрасно подойдет к различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. Рекомендуется подавать при температуре 10-12°C.

26194 0,75

АЗЕРБАЙДЖАН

Археологические находки на территории современного Азербайджана свидетельствуют о древней культуре виноградарства и виноделия (конец III - начало II тысячелетия до н.э.) Впоследствии в мусульманском Азербайджане, как и в Средней Азии, потребление вина подверглось преследованию, и это привело к распространению столовых, кишмишных и изюмных сортов винограда и упадку виноделия.

Присоединение Азербайджана к России (начало XIX в.) способствовало возрождению виноделия, а в советское время — созданию крупных виноградарских хозяйств и винодельческих предприятий. В 1980-х годах по количеству зарабатываемой валюты госкомитет Азербайджана по виноградарству занимал первое место в СССР, опередив нефтяную промышленность.

В 1985 году в результате антиалкогольной компании Азербайджан вынудили вырубить не только плантации с техническими сортами, но и с уникальными столовыми сортами винограда. После 1985 года было раскорчёвано виноградников на площади более чем 130 тысяч га.

В 2002 году был принят Закон Азербайджанской Республики «О винограде и вине», который позволил винодельческим компаниям расширить производство и нарастить мощности винных заводов. При этом ставка была сделана на высококачественные сорта столовых вин.

В настоящее время виноделие в Азербайджане находится в активной стадии развития при постоянной поддержке государства.

Fireland Vineyards - одна из ведущих виноделен Азербайджана:

- Предприятие было основано в 2006 году с нуля и полностью обеспечено новейшим итальянским оборудованием;
- В 2008 году были высажены 120 Га виноградников под руководством итальянских консультантов, саженцы поставлялись ведущими французскими и итальянскими компаниями, в 2012 году площадь виноградников увеличилась еще на 40 Га;
- Винодел компании Fireland Vineyards из Италии, что также отражается на стиле вин;
- В ближайшем будущем в планах компании развитие агротуризма, уже на сегодняшний день имеется летняя площадка для приема гостей, в дальнейшем будет построена маленькая деревушка наподобие кемпинга.



Chardonnay-Viognier.
Flora Springs
Шардоне-Вионье.
Флора Спрингс

- Вино столовое белое сухое, произведено по классической технологии из винограда сортов Шардоне и Вионье, выращенных в микрозонах Азербайджана.
- Вино бледно-соломенного цвета, обладает мягким фруктовым ароматом с оттенками персика и абрикоса, вкус продолжительный, хорошо сбалансированный. Прекрасный аперитив, также отлично сочетается со свежими овощами и салатами, сырами, куриным мясом, морепродуктами и рыбой. Рекомендуется подавать к столу при температуре 10-12°C.

22719 0.75



Cabernet Sauvignon-Sangiovese. Flora Springs
Каберне Совиньон-Санджовезе. Флора Спрингс

- Вино столовое красное сухое, произведено по классической технологии из винограда сортов Каберне Совиньон и Санджовезе, выращенных в виноградарских микрозонах Азербайджана. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет и вкус данного вина.
- Вино темно-гранатового цвета, обладает сложным ароматом спелых ягод, чернослива, пикантным вкусом с тонами поджаренного красного перца и длительным послевкусием. Отлично сочетается с копченостями, колбасами, различными видами сыров. Температура подачи 16-18°C.

22716 0.75



Saperavi - Cabernet Sauvignon. Natural Semi-Dry. Alazani Valley. Flora Springs
Саперави-Каберне Совиньон. Природно-Полусухое. Алазанская Долина. Флора Спрингс

- Вино столовое красное полусухое, произведено по классической технологии методом остановки брожения из винограда сортов Саперави и Каберне Совиньон, выращенных в микрозонах Азербайджана.
- Вино насыщенного темно-гранатового цвета, обладает сложным ароматом спелых ягод, чернослива, бархатистым с приятной сладостью вкусом и длительным мягким послевкусием. Идеально сочетается с десертами и блюдами восточной кухни. Температура подачи 12-14°C

22718 0.75



Madrasa-Shiraz. Semi-Sweet. Alazani Valley. Flora Springs
Мадраса-Шираз. Полусладкое. Алазанская Долина. Флора Спрингс

- Вино столовое красное полусладкое, произведено по классической технологии из винограда сортов Мадраса и Шираз, выращенных микрозонах Азербайджана. Блендированием этих сортов винограда достигается гармоничный букет, вкус данного вина и его природная сладость.
- Вино фиолетово-красного цвета с насыщенным ароматом спелых фруктов с нотами чернослива и полным вкусом с приятной сладостью. Рекомендуется подавать к мясным салатам, сырам, десертам. Температура подачи - 16-18°C.

22717 0.75



Кагор. Восточная Легенда
Кагор. Восточная Легенда

- Высококачественное ликерное красное вино, изготовлено по классической технологии из винограда сорта Мадраса, выращенного в виноградарских микрозонах Азербайджана. Выдержано в дубовых бочках в винных подвалах в течение 6-8 месяцев.
- Цвет вина рубиново-красный. Вино экстрактивное, густое. Вкус полный бархатистый с тонами чернослива, черной смородины, с кофейно-шоколадными оттенками. Прекрасный самостоятельный десерт, также хорошо сочетается с кофе, шоколадом, конфетами. Подается при комнатной температуре или слегка охлажденным.

22495 0.75

ПОРТВЕЙНЫ, ЛИКЕРНЫЕ ВИНА, ХЕРЕС

Портвейн – натуральное сладкое крепленое вино, которое производится только из сортов винограда, происходящих из региона с контролируемым наименованием Дору, на севере Португалии, в долине реки Доуро. Своей оригинальностью портвейны обязаны уникальным природным данным региона Дору, а также особенностям процесса ферментации. Еще один важный нюанс: на каждой бутылке обязательно стоит знак национального института портвейна. Это - стопроцентная гарантия качества. Ежегодно экспертная комиссия института оценивает каждую поступающую в продажу партию портвейна. Без этого знака портвейн не может считаться настоящим.

Сегодня, большинство портвейнов производятся по современным технологиям, используя новейшие достижения науки и техники. Но всё же, небольшое количество хозяйств производит напиток традиционным методом, начиная с проверенного веками метода ферментации и мацерации в специальном гранитном чане - лагаре, глубиной не более 60 см.



Первое, что бросается в глаза в истории портвейна Barros, – это небывалый список его поклонников, в котором значатся фамилии настолько известные, что, как говорил герой Куравлева в фильме про Ивана Васильевича, нет смысла их называть. Но мы, пожалуй, назовем. Итак, в разное время о своей нежной привязанности к напитку упоминали: адмирал Нельсон, королева Елизавета, английский критик Сэмюэль Джонсон, премьер-министр Великобритании Уинстон Черчилль и его последователь Уильям Питт-младший. Последний и вовсе употреблял крепленое вино порто в качестве лекарства, прописанного ему врачом. Медицинская эффективность, равно как и влияние на качество управления государством, изучены мало: просто не с чем сравнивать, без волшебной

жидкости внутри премьер-министр замечен не был. Захватывающие истории, кстати, рассказывают и про Горацио Нельсона, который якобы не торопился приступать к прямым обязанностям перед битвой с французами, потому что неспешно потягивал в своей каюте португальский портвейн Barros. Как раз легендарному адмиралу приписывают фразу, которая стала слоганом и девизом марки: Время, проведенное с Barros, Господь Бог в расчет не берет».



Производитель - Порто Баррос. В настоящее время производитель обладает самой большой коллекцией миллезимных тони (Colheita) в Вилла Нова де Гайя, а значит, в мире. Порто Баррос - один из старейших производителей портвейнов в Португалии, бренду Баррос пошел второй век. Портвейн обладаем самыми большими возможностями для подарков юбилярам, предложения для коллекций, наш подарочный набор может положить начало коллекции.

Tawny Porto Barros
Портвейн Тони Баррос



- Изготовлено из регламентированной смеси красных сортов винограда: Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, Тинта Као, выращенных в долине реки Доуро(Португалия).
- Обладает выраженным плодовым ароматом, полным экстрактивным вкусом и длительным приятным послевкусием.
- При температуре 18-20°C послужит прекрасным дополнением к карамельным десертам, мороженому, сырам с голубой плесенью.

51398 0.75

White Porto Barros
Портвейн Белый Баррос



- Изготовлено из регламентированной смеси белых сортов винограда: Мальвазия Фина, Виосиньо, Рабигато, Кувейу, выращенных в долине реки Доуро(Португалия).
- Обладает золотистым цветом, ярко выраженным фруктовым ароматом, полным гармоничным вкусом.
- При температуре 16-18°C подается как аперитив.
- Отлично сочетается с сухофруктами, миндалем и легкими десертами.

51436 0.75

Ruby Porto Barros
Портвейн Руби Баррос



- Вино имеет характерный яркий рубиновый цвет, аромат красных фруктов, сливы и клубники. Характеризуется полным насыщенным букетом и хорошо сбалансированной структурой. Вкус богатый, округлый, гармоничный с оттенками красных фруктов.
- Хорошо сочетается со сливочными сырами, шоколадными десертами и свежими ягодами.

51399 0.75

	Reserve Tawny Porto Barros Портвейн Резерв Тони Баррос	 Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда: Турига Насиональ, Турига Франка, Тинта Рориз, Тинта Барроко, Тинта Као, выращенных в долине реки Доуро(Португалия). Выдерживается в дубовых бочках в течение 8 лет.  Характеризуется насыщенным рубиновым цветом с терракотовыми оттенками, тонким изысканным ароматом, гармоничным вкусом и долгим приятным послевкусием.  Хорошо сочетается с десертами из черного шоколада, красными фруктами и сливочными сырами.	51438 0.75
	Vintage 1996 Porto Barros Портвейн Вintaж 1996 Баррос	 Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда выращенного в долине реки Доуро. Вино выдерживается в дубовых бочках в течение 7 лет. Это мощное вино характеризуется янтарным цветом с бликами, превосходным ароматом с нотками сухофруктов. Вино отличает мощный и богатый вкус, сочетающий в себе сложность выдержанного вина и глубокую элегантность. Долгое приятное послевкусие подарит наслаждение истинным ценителям портвейнов.  Изысканный вкус этого вина делает его уникальным.  Употребление без гастрономической пары или с приятной сигарой.	51447 0.75
	Colheita 1975 Porto Barros Портвейн Колейта урожая 1975 года Баррос	 Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда выращенного в долине реки Доуро.  Благородное вино янтарного цвета с зеленоватыми бликами. В изысканном и мощном аромате инжир, мед и миндаль, апельсиновые цукаты. Мощный взрывной вкус, глубокий, насыщенный. Долгое и незабываемое послевкусие.  Идеальная температура сервировки 12-14°C.  Подавать к твердым сырам, шоколадным десертам (шоколадной помадке с соусом из красной смородины или шоколадному муссу).	51491 0.75

	10 Years Old Tawny Porto Barros Портвейн Тони 10 лет выдержки Баррос		20 Years Old Tawny Porto Barros Портвейн Тони 20 лет выдержки Баррос		30 Years Old Tawny Porto Barros Портвейн Тони 30 лет выдержки Баррос
	 Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда выращенного в долине реки Доуро. Выдерживается в дубовых бочках в течение 10 лет.  Обладает красным цветом с терракотовыми оттенками. Фруктовость и зрелость в аромате гармонично сбалансированы. Вкус многогранный с нотками сушеных абрикосов, орехов и ванили.  Вино идеально сочетается с пудингами, черным шоколадом и мороженым.  Серебряная медаль International Wine Challenge 2015		 Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда выращенного в долине реки Доуро. Выдерживается в дубовых бочках в течение 20 лет.  Обладает темно-янтарным цветом. Аромат интенсивный с нотками меда и специй. Послевкусие длительное щедрое.  Элегантный аперитив. Является стильным дополнением к фуа-гра и сильным сыром. Великолепно сочетается с крем-брюле, сухофруктами и спелыми персиками.  Золотая медаль International Wine Challenge 2015. Золотая медаль Decanter World Wine 2015.		 Изготовлено из регламентируемой смеси красных сортов винограда выращенного в долине реки Доуро. Выдерживается в дубовых бочках в течение 30 лет. Вино интенсивного золотистого цвета с зеленоватым ореолом. Букет мощный, в нем нотки сухофрукты, ванильные и пряные оттенки. Плотный и интенсивный вкус и долгое послевкусие.  Подавать к твердым сырам, шоколадным десертам. Изысканный вкус этого вина делает его уникальным. Употребление без гастрономической пары или с приятной сигарой.
51440	0.75	51441	0.75	51449	0.75

			
Muscat de Rivesaltes Promenade Croisette Мускат де Ривзальт Променад Круазетт		Banyuls Traditionnel Promenade Croisette Баньюльс Традисьонель Променад Круазетт	
Вино ликерное. Изготовлено из сортов Мускат и Мускат александрийский, выращенных в провинции Ривзальт винодельческого региона Руссийон (Франция). Цвет насыщенный золотистый. Во вкусе полнотелов и богатое с ароматами грейпфрута, папайи, манго, ананаса. Сладость прекрасно сбалансирована мощностью и выразительностью вина. Подавать к сырам с голубой плесенью, к птице или свинине в сладком или кислом соусе, а также к фруктовым десертам.		Вино ликерное. Изготовлено из сортов Гренаш Нуар, Гренаш и Кариньян, выращенных в провинции Баньюльс винодельческого региона Руссийон (Франция). 5-7 лет выдерживается в дубовых бочках. Вино насыщенного рубинового цвета. Прекрасный аромат вишни и красных фруктов. Вкус полный и богатый, терпкий. Хорошо уравновешенная сладость. Подавать к голубым сырам, шоколадным десертам при температуре 10-12 C.	
31940		32092	
0.75		0.75	



Херес

Хересные вина происходят из старейшего винодельческого региона Испании Marco de Jerez. Сами понятия Sherry и Jerez происходят от арабского Sherish – так финикийцы называли основанный ими город. Практика изготовления вина в регионе Херес уходит своими корнями в глубокую древность и насчитывает более 3000 лет. На сегодняшний день Херес является одним из наиболее универсальных вин. Он прекрасно сочетается с различными видами блюд и напитков, будь то закуски или десерт, обед или коктейль, предлагая новые вкусовые ощущения или сочетания. Место происхождения Хереса играет большую роль. Хересные вина рождаются и выращиваются близ устья реки Гвадалquivир в благодатном географическом треугольнике на юго-западе Андалузии, вершины которого образуют города Херес – де-ла-Фронтера, Пуэрто де Санта Мария и Сан Лукар де Баррамеда. Особые микроклиматические и географические условия этой области – жаркий климат и известняковые почвы albariza, тысячелетия пребывавшие под толщей океанских вод, наряду с обдувающими

эти земли ветрами Поньенте и Леванте- придают уникальный и неповторимый характер хересным винам. Старейший в Испании Регулирующий Совет Наименований по происхождению подтверждает качество и происхождение этих древнейших вин. Херес оставил яркий след в истории. Это был излюбленный напиток таких мореплавателей, как Колумб и Магеллан, был воспет великим Уильямом Шекспиром и восхвален Флемингом как лучшее средство от болезней. Сочетание длительной истории и одной из самых уникальных и древних практик виноделия, сохранившихся в мире, придают Хересу поистине исключительные и уникальные качества.



Jerez Amontillado Romate
Херес Амонтилладо Ромате

Вино ликерное выдержанное. Это высококачественное вино изготовлено из винограда сортов Паломино Fino и Педро Хименес, выращенных в регионе Херес де ла Фронтера (Испания). Выдерживается в дубовых бочках в течение 4,5 лет.

Обладает янтарным цветом, интенсивным ароматом с нотками дуба, гармоничным округлым вкусом.

Рекомендуется подавать при комнатной температуре к различным десертам.

41052	0.75
-------	------

Jerez Cream Romate
Херес Крим Ромате

Вино ликерное выдержанное. Это высококачественное вино изготовлено из винограда сортов Паломино Fino и Педро Хименес, выращенных в регионе Херес де ла Фронтера (Испания). Выдерживается в дубовых бочках в течение 4,5 лет.

Обладает янтарным цветом с оттенком красного дерева, фруктовым ароматом с нотками дуба, бархатистым сладким вкусом.

Рекомендуется подавать при комнатной температуре к различным десертам.

41053	0.75
-------	------

Jerez Fino Romate
Херес Фино Ромате

Вино ликерное выдержанное. Это высококачественное вино изготовлено из винограда сорта Паломино Fino, выращенного в регионе Херес де ла Фронтера (Испания). Выдерживается в дубовых бочках в течение 2,5 лет.

Обладает золотистым цветом, тонким ароматом, лёгким свежим вкусом.

Прекрасный аперитив. Идеально сочетается с сырами. Рекомендуется подавать охлаждённым.

41054	0.75
-------	------



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА

Производятся из винограда по особому методу изготовления безалкогольных вин. Длядеалколизациивинообычноприменяетсятермическийспособ.Высокотехнологичное уникальное дистилляционное оборудование компании Петер Мертес коренным образом отличается от устаревших методов производства безалкогольных вин. Вина, производимые компанией Петер Мертес не нагреваются, не испытывают термальный шок, и, как следствие такого щадящего обращения, сохраняют в себе все природные ароматы виноградного вина. Они элегантны, филигранны, передают тончайшие нюансы ароматов и широкую палитру вкусов. Это достигается за счет технологии вакуумной деалколизации под давлением при низких температурах.

Здоровое, безалкогольное вино — уникальное ноу-хау, позволяющее объединить наслаждение, праздничное настроение и здоровье.

Алкоголь извлечен вакуумным способом при низкой температуре, сохраняя при этом ароматы, витамины, полифенолы, которые естественным образом содержатся в вине. Вкус полный и фруктовый.

Низкая калорийность: Всего 21 ккал в бокале безалкогольного вина 100 мл против 70 ккал в бокале обычного вина.

Соответствует современным вкусам и принципам:

- Большой интерес к здоровому питанию и потреблению напитков,
- Осведомленность о рисках вождения в пьяном виде,
- Запрет на употребление алкоголя беременными,
- Значительный рост приверженности к различным диетам: диабетической, низкокалорийной.

Alcoholfree White. Sweet
Алкогольфри Вайт. Свит

Вино белое безалкогольное. Производится из белых сортов винограда по особому методу изготовления безалкогольных вин.

Вино характеризуется светло-золотистым цветом, тонким элегантным ароматом с нотками полевых цветов и цитрусовых, а также лёгким свежим вкусом с приятной фруктовой сладкой в послевкусии.

Рекомендуется употреблять в качестве освежающего напитка охлаждённым до 10-12°C

10558	0.75
-------	------

Alcoholfree Red. Sweet
Алкогольфри Ред. Свит

Вино красное безалкогольное. Производится из красных сортов винограда по особому методу изготовления безалкогольных вин.

Вино характеризуется темно-красным цветом, в аромате преобладают нотки красных фруктов и лесных ягод, вкус мягкий и бархатистый с приятной сладкой в послевкусии.

Рекомендуется употреблять охлаждённым до 14-16°C. Прекрасно подходит к пасте, пицце, паштетам и сырам.

10559	0.75
-------	------

ВЕРМУТЫ

Многие историки приписывают изобретение вермута Гиппократу, великому греческому медику, жившему в 460 году до нашей эры. Он настаивал в крепком сладком вине цветы белого ясенца и полыни, получая таким образом стимулирующий и хорошо способствующий пищеварению напиток, который в средние века называли «Вином Гиппократа», «полынным» или просто «травяным» вином.

Возможно, этот целебный напиток был создан на основе рецептов Древних Римлян, которые добавляли в свои вина ароматные листья тимьяна, розмарина и мирта. Дискорид, личный врач Нерона, не только описал целебные свойства шестисот трав, но и рекомендовал «миртовое» вино в качестве средства, «умягчающего женский нрав».

В средние века рецептура приготовления Вина Гиппократа обогатилась ароматами и вкусами, ставшими доступными в Европе благодаря венецианским купцам. К полыни добавились кардамон, гвоздика, ревень. Начиная с этого периода Турин, Флоренция и Венеция становятся основными центрами производства ликеров и вин Гиппократа, но именно за Туринском прочно закрепилась слава всемирно известного производителя этих напитков.

Говорят, что некий синьор Алессио, производитель Вина Гиппократа, живший в Пьемонте в первой половине 17 века, познакомил с этим чудодейственным напитком королей Баварии и Парижа, и это вино с легкостью прижилось при дворе. Сегодня вермут является блендом сорока различных трав и специй и содержит не менее 75% вина.

Но почему же вермут, типичный итальянский напиток, носит иностранное имя?

Существует две гипотезы, объясняющие этот парадокс:

1.Итальянский родоначальник вермута - Антонио Бенедетто Карпано из Турина - выбрал это название в 1786 году будучи вдохновленным немецким вином, крепленным полынью - травой, которая широко использовалась для производства абсента. В современном немецком языке слово Wermut имеет два значения: полынь и...вермут!

2.Король-Солнце Людовик XIV очень любил сладкие наливки, изготовленные в Пьемонте, и ввел моду на эти напитки среди высшего офицерского состава королевской армии. Во время военных кампаний в Германии напиток получил имя Wermuth от немецких слов Wehr (вооруженный) и Mut (смелость).

В вине смешивают экстракты растений, необходимое количество сахара, чистый спирт, а также для красных вермутов – карамель. Полученный вермут иногда выдерживают, затем фильтруют, пастеризуют и разливают по бутылкам.



В 1911 году Антонио Спероне начал производство вермутов и крепленых вин на маленькой винодельне близ Турина.

В 1960 году Джакомо (сын Антонио) построил новую современную винодельню в Кузано Миланино, недалеко от Милана, за счет чего компания достигла хорошего роста, запустив также производство игристых вин, прежде всего Асти.

В 1983 семья Спероне открыла дочернюю компанию, Tenute Neirano, в провинции Асти региона Пьемонт, окруженную 25 Га виноградников. Tenute Neirano, в основном, сконцентрирована на производстве высококачественных вин Пьемонта. Компания экспортирует вина в 35 стран, на долю экспорта приходится 70% от общего объема продаж. Объем складских запасов достигает 65.000 гектолитров вина. Производственная мощность

составляет более чем 80.000 бутылок в день. На сегодняшний день компания Giacomo Spigone является третьим по величине производителем вермутов в Италии.

В качестве основы для производства вермутов Спероне берет смесь различных белых вин, привезенных из нескольких регионов.

Иногда смесь-основу выдерживают некоторое время, обычно год, в больших дубовых чанах.

Компоненты: кора хинного дерева, корица, горькая чавка, кола, имбирь, ангелика, ромашка, гвоздика, корочки горького апельсина, тмин, ваниль и другие экстракты растений получают путем их мацерации или дистилляции.

В вине смешивают экстракты растений, необходимое количество сахара, чистый спирт, а также для красных вермутов – карамель. Полученный вермут иногда выдерживают, затем фильтруют, пастеризуют и разливают по бутылкам.



Vermouth Bianco.
Flirtanika
Вермут Бьянко.
Флиртаника

Напиток винный. Изготовлено из натурального виноградного вина и экстракта более чем 40 ароматических трав. Традиция изготовления вермутов связана с именем древнегреческого врача Гиппократа. Именно он начал добавлять экстракты ароматических трав в вино. Обладает приятным ароматом трав, элегантным округлым вкусом. Является замечательной основой для освежающих коктейлей. Рекомендуется также подавать в качестве аперитива хорошо охлажденным, добавив дольку лимона.

12942 0.75



Vermouth Extra Dry.
Flirtanika
Вермут Экстра Драй.
Флиртаника

Напиток винный. Изготовлено из натурального виноградного вина и экстракта более чем 40 ароматических трав. Традиция изготовления вермутов связана с именем древнегреческого врача Гиппократа. Именно он начал добавлять экстракты ароматических трав в вино. Обладает соломенным цветом, ярко выраженным ароматом с нотками ароматических трав, приятным сухим вкусом. Рекомендуется употреблять в чистом виде хорошо охлажденным. Также является замечательной основой для освежающих коктейлей.

12945 0.75



Vermouth Rosso.
Flirtanika
Вермут Россо.
Флиртаника

Напиток винный. Изготовлено на основе вина и экстракта из более чем сорока ароматических трав по классической рецептуре производства вермутов. Обладает характерным вкусом и насыщенным ароматом. Является замечательной основой для освежающих коктейлей. Рекомендуется также подавать в качестве аперитива, хорошо охлажденным, добавив дольку лимона. Flirtanika night 40 мл вермута Flirtanika Rosso 40 мл ананасового сока 20 мл апельсинового сока тоник долька ананаса Лед

12944 0.75

КОНЬЯКИ ФРАНЦИИ

Главный секрет оригинальности вкуса коньяка хранит славящаяся своим виноградным вином еще со времен Античности земля Шаранты, на территории которой находится регион Коньяк. Уникальный климат этой области - богатая известью земля, прогреваемая жарким солнцем и обдуваемая влажными ветрами Атлантики - в сочетании с удачным географическим месторасположением (пересечение торговых путей) всегда способствовали процветанию виноградников. Естественное орошение почвы и умеренный климат обеспечивают плавное созревание и хорошую зрелость винограда. Регион занимает небольшую площадь, всего лишь 80 000 га (менее 1 % виноградников всего мира). Своим высочайшим качеством коньяк обязан целому ряду строжайших контролей, регламентирующих процесс его изготовления. В 1909 году специальный декрет придал коньяку статус контролируемого наименования по происхождению (АОС, или Appellation d'Origine Controlee), утвердил регион и основные правила производства напитка. А в 1936 и 1939 годах внутри этого региона были выделены шесть зон (Crus) с разным строением почвы: Grand Champagne, Petit Champagne, Les Borderies, Les Fins Bois, Les Bons Bois и Les Bois Ordinaires. Но считается, что чем ближе к одноименному городу произведен коньяк, тем выше его качество. Коньяк изготавливается исключительно из вин местных белых сортов винограда. Пригоден виноград только некоторых сортов с хорошо проветриваемыми гроздьями, облегчающими равномерное созревание. Вино, которое направляется на перегонку для изготовления коньяка, должно не менее чем на 90 % состоять из шарантского винограда только нескольких сортов: Ugni Blanc, Folle Blanche и Colombard. Ugni Blanc - сорт наиболее распространенный, и составляет 98 % виноградников Коньяка. Его позднее созревание ограничивает опасность весенних заморозков и благоприятствует естественной устойчивости вина.

Коньяк является одним из самых распространенных видов бренди, тем не менее, не все бренди могут называться коньяком. Отличия коньяка от других бренди заключаются в следующем:
 коньяк производится исключительно из белых сортов винограда, произрастающих в регионе Коньяк
 технология производства включает двойную перегонку в аппарате «alambic charentais»;
 обязательна длительная выдержка в дубовых бочках;
 используются только натуральные ингредиенты (в некоторых других видах бренди допускается использовать красители и карамель);
 крепость составляет около 40 градусов;
 уникальный географический регион производства (французская провинция Cognac);
 защищенное авторским правом название.



Коньячный Дом Pierre Ferrand — один из немногих коньячных домов, при характеристике продукции которого эксперты употребляют такие слова, как «образец», «эталон французского коньяка». Он расположен недалеко от прославленного города Коньяк в местечке Анжак — в субрегионе Grand Champagne, так называемом «золотом треугольнике» - родине самых известных и лучших коньяков Франции. Здесь находятся виноградники, которые считаются лучшими в регионе. Сами французы называют их «creme de la creme» — «лучшие из лучших». Именно из винограда, собранного вручную на этих виноградниках, и производит свои знаменитые коньяки Коньячный Дом Pierre



Ambre. Pierre Ferrand
 Амбр. Пьер Ферран

🍷 Коньяк. Изготовлен из коньячных дистиллятов из региона Гранд Шампань, выдержанных в дубовых бочках минимум 2 года. Основу купажа составляют дистилляты 10-летней выдержки, также в blend добавляются старые коньяки 50-70 летней выдержки для получения гармоничного букета и вкуса.

🍷 Утонченный и ароматный коньяк. Букет с тонами ванили, розы, фиалки, чернослива и абрикосов. Во вкусе коньяка доминируют те же ноты, что и в аромате. Длительное послевкусие.

40488 0,7



Reserve. Pierre Ferrand
 Резерв. Пьер Ферран

🍷 Коньяк. Изготовлен из коньячных дистиллятов из региона Гранд Шампань, выдержанных в дубовых бочках минимум 4 года. Основу купажа составляют дистилляты 20-летней выдержки, также в blend добавляются старые коньяки 50-70 летней выдержки для получения гармоничного букета и вкуса.

🍷 Цвет глубокий, золотисто-желтый. Букет ванильный с тонами лепесков розы и абрикосового джема, со временем раскрывающий ноты грецкого ореха и корицы. Вкус полный и прекрасно сбалансированный. Длительное послевкусие.

40483 0,7





Abel. Pierre Ferrand
Абель. Пьер Ферран

Коньяк. Изготовлен из коньячных дистиллятов из региона Гранд Шампань, выдержанных в дубовых бочках минимум 6 лет. Основу купажа составляют дистилляты 45-летней выдержки, также в blend добавляются старые коньяки 60-70 летней выдержки для получения гармоничного букета и вкуса.

Коньяк цвета старого золота. Букет богатый и утонченный, раскрывается постепенно. В нем преобладают ароматы груши, айвы и инжира. Этим коньяком нужно наслаждаться медленно, чтобы по-достоинству оценить все вкусовые качества.

40484

0,7



Ancestrale.
Pierre Ferrand
Анестраль.
Пьер Ферран

Коньяк. Изготовлен из коньячных дистиллятов из региона Гранд Шампань, выдержанных в дубовых бочках минимум 6 лет. Основу купажа составляют дистилляты 70-летней выдержки, также в blend добавляются очень старые коньяки из запасов производителя для получения гармоничного букета и вкуса.

По необыкновенной утонченности и сложности Анестраль сравним с великими винтажными выдержанными винами. Исключительно сложный вкус, который раскрывается постепенно в процессе дегустации.

40485

0,7



Claude Chatelier VS
Клод Шатилье ВС

Коньяк. Изготовлен из коньячных дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках от 2 до 4 лет. Обладает великолепным ароматом с тонами винограда, ванили, специй, мягким вкусом.

Подается после еды, отлично сопровождает сигары.

40528

0,7



Claude Chatelier VSOP
Клод Шатилье ВСОП

Коньяк. Изготовлен из коньячных дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках от 4 до 8 лет. Обладает великолепным ароматом с тонами винограда, ванили, шоколада, мягким вкусом.

Подается после еды, отлично сопровождает сигары.

40525

0,7



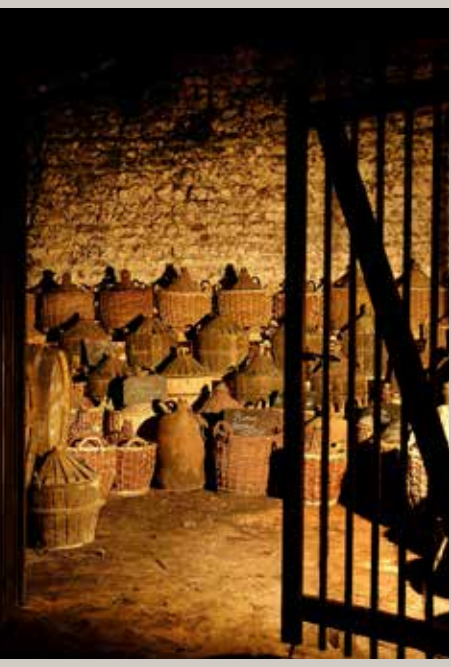


Garde Marine Extra XO
Гарде Марин Экстра XO

Коньяк. Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках от 10 до 25 лет. Имеет роскошный темно-янтарный цвет. Обладает несравненным букетом с тонами мускатного ореха, маракуйи, жасмина, цитрусовых и эвкалипта. Вкус яркий, мужественный, с нотками табака, специй и сухофруктов. Долгое обволакивающее послевкусие.

40288

0,7



БРЕНДИ. ХЕРЕСНЫЕ БРЕНДИ

По правилами Евросоюза к бренди (brandy) относятся только напитки, изготовленные из виноградного вина или измельчённого, но не отжатого винограда и выдержанные в бочках из дуба не менее 6 месяцев; обладающие крепостью не менее 36% об.; не разбавленные спиртом и ничем не подкрашенные, за исключением карамели; ничем не ароматизированные.

Производство бренди, не регламентировано строго какими-либо правилами или стандартами. Исключение составляют лишь черыре самых выдающихся бренди, технология изготовления и происхождение которых закреплены на законодательном уровне. Это арманьяк (armagnac), коньяк(cognac), кальвадос (calvados) и хересный бренди. В каждой стране есть своя технология изготовления бренди. Поэтому этот напиток значительно различается в зависимости от страны происхождения, марки, сырья. Обычно бренди выдерживается в дубовых бочках, от этого он приобретает необыкновенный аромат. Средняя крепость классического бренди – 57-75% об. Есть ещё одна интересная особенность этого напитка. Дело в том, что классический способ производства бренди очень схожий с производством коньяка. Отсюда и крылатое выражение, что “Не каждый бренди коньяк, но каждый коньяк бренди”. Хересный бренди - один из всего лишь четырех видов бренди с защищенным наименованием по происхождению. Его производство строго ограничено на территории и подчиняется определенным нормативам.

Первый шаг на пути к хересному бренди - дистилляция базового вина (из сорта винограда Айрен с добавлением сорта Паломино). В процессе дистилляции отбирают лишь срединную фракцию спирта, она называется оlanda (holandas). После дистилляции оланду помещают в дубовые бочки. После этого начинается особый процесс «взросления» напиток, который можно встретить только в Хересе. Его уникальность заключается в специальной системе выдержки, известной как «солера и криадера». Эта система состоит из сложенных пирамидой нескольких рядов бочек из американского дуба и должна включать минимум 3 уровня бочек: одна «солера» и 2 «криадеры». В бочках «солера», расположенных в самом нижнем ряду (на полу), находится самый выдержанный бренди. Каждый следующий уровень «криадер» содержит более молодой напиток.

Для розлива по бутылкам используется не более трети объема «солеры», после чего данный объем доливается из первой «криадеры», который в свою очередь восполняется из второй «криадеры» и т. д. Верхние ряды доливают молодым спиртом. В результате такой выдержки в «солере» собирают сложный напиток, состоящий из урожаев разных лет.

Криадеры и солера составлены из дубовых бочек, в которых до этого выдерживался херес, так что хересный бренди приобретает своеобразный вкус, отличающийся богатой глубиной и мягкостью.



St.Vincent VSOP Reserve Speciale
Святой Винсент ВСОП Резерв Спесиаль

Бренди, Франция. Произведен по традиционной технологии из винных дистиллятов, выдержанных в течение длительного времени в дубовых бочках. Обладает янтарным цветом, изыщным ароматом с цветочными и фруктовыми тонами, гармоничным мягким вкусом с нотками лесного ореха и чернослива.



St.Vincent Napoleon Grande Reserve
Святой Винсент Наполеон Гранд Резерв

Бренди, Франция. Произведен по традиционной технологии из винных дистиллятов, выдержанных в течение длительного времени в дубовых бочках. Обладает великолепным ароматом ванили и меда акации, мягким вкусом с нотками полевых цветов, груши и сушеных яблок.



St.Vincent XO Vieille Reserve
Святой Винсент XO Вьей Резерв

Бренди, Франция. Произведен по традиционной технологии из винных дистиллятов, выдержанных в течение длительного времени в дубовых бочках. Обладает богатым ароматом с нотками чернослива и шоколада, насыщенным, но мягким вкусом с ореховыми и сигарными тонами и долгим послевкусием.

32775 0,5

32776 0,5

32773 0,5

J.P. Chenet XO
Ж.П. Шене XO

Бренди, Франция. Изготовлен из коньячных дистиллятов минимального возраста выдержки 8 лет. Обладает ярким ароматом с нотками чернослива и шоколада, насыщенным, но мягким вкусом с долгим послевкусием. Рекомендуется подавать в качестве дижестива или на аперитив с двумя кусочками льда, также великолепно в составе коктейлей



Brandy de Jerez Don Cortez. Solera Gran Reserva
Бренди де Херес Дон Кортес. Солера Гран Резерва

Этот хересный бренди производится в регионе Jerez de la Frontera, Испания и получает свой уникальный характер в результате длительной выдержки в бочках из американского дуба по традиционной системе выдержки Солера. Насыщенный темно-янтарный цвет, сложный аромат с нотками дуба, изюма, чернослива, карамели и белого вина. Вкус эlegantный, отлично сбалансированный с тонами хереса и ванили, долгим сладковатым послевкусием. Является прекрасным дижестивом, отлично сочетается с кофе и сигарами.

40498 0,2 0,5 0,7

40917 0,7



Brandy de Jerez «Cardenal Mendoza» Solera Gran Reserva
Бренди де Херес «Кардинал Мендоза» Солера Гран Резерва

Хересный бренди. Производится в регионе Jerez de la Frontera, Испания.Средняя выдержка 15 лет. Обладает темным красно-коричневым цветом, чистым эlegantным ароматом, напоминающим вино, с нотками изюма и слив. Отличается мягким, округлым, хорошо сбалансированным сладковатым вкусом с тонами дуба и долгим приятным послевкусием. Употребляется в чистом виде и со льдом.

40918 0,7

БРЕНДИ КАВКАЗА

В подавляющем большинстве стран с развитым садоводством и виноградарством производятся крепкие напитки, получаемые перегонкой сырья из местных сортов винограда. Не стали исключением и народности, испокон веку живущие на Кавказе.

Происхождение бренди неясно, но крепко связано с развитием перегонного винокурения. Концентрированные алкогольные напитки известны с античных времён Греции, Рима и Китая. Бренди такой, каким он известен сегодня, впервые появился в XII веке и стал популярен в XIV веке.

Изначально перегонка вина была методом его сохранения, а также упрощала для торговцев перевозку вина. Перед употреблением в бренди должна была быть добавлена вода, по сути извлечённая в процессе перегонки. Однако выяснилось, что после хранения в деревянных бочках продукт становился лучше, чем вино, из которого он был получен.

Считается, что виноградный бренди лучше всего пить из бокала в форме тюльпана или из коньячного бокала, комнатной температуры или слегка подогретым, положив бокал в ладонь или осторожно подогревая его свечой. Однако, нагревание делает пары алкоголя очень едкими. Бренди, как и виски, имеет более приятный аромат и вкус при более низких температурах, например, 16° С.

Европейский союз законодательно закрепил название коньяк исключительно за бренди, изготавливаемым и перегоняемым в местности Коньяк во Франции, арманьяк — в Гаскони (Франция), с использованием традиционных технологий.



ООО «Агро-Азеринвест» было создано в 2004 году. Основным направлением деятельности компании «Агро-Азеринвест» является внесение весомой лепты в возрождение былой славы азербайджанского вино- и коньякоделия с применением последних мировых достижений в этой области. На предприятии, функционирующем под девизом «Наша гарантия – высокое качество», в настоящее время производится большой ассортимент винно-коньячной продукции. Предприятие сочетает в своей деятельности современные технологии и традиции

азербайджанских виноделов, полностью контролируя всю технологическую цепь замкнутого цикла производства от виноградной лозы до розлива высококачественной винодельческой продукции – коньяков и вин.

В последние годы существенно увеличилось производство коньяков различных лет выдержки. В портфеле предприятия есть как собственные бренды, так и торговые марки, которые компания производит по лизинговому соглашению ТМ «Tetrani», «Визирь», «Babeck», «Амирани». Производимые коньяки обладают изысканным вкусом и ароматом, что неоднократно подтверждалось на дегустациях в странах Европы и СНГ. В целях доведения качества вин и дизайнерского оформления продукции до уровня международных стандартов предприятие тесно сотрудничает с французскими и итальянскими компаниями.



TETRONI V.S.
Трехлетний
ТЕТРОНИ В.С.
Трехлетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 3-х лет. Обладает теплым золотистым цветом, гармоничным букетом с тонами дуба и грецкого ореха, округлым мягким вкусом с приятным длительным послевкусием. Для получения полного ощущения интенсивности вкуса и букета коньяк рекомендуется подавать в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре продукта от 18°С до 22°С.

41246 0.5



TETRONI V.S.O.P.
Четырехлетний
ТЕТРОНИ В.С.О.П.
Четырехлетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 4-х лет. Коньяк золотистого цвета с янтарным оттенком. Вкус полный, гармоничный, с тонами миндаля и ванили. Мягкость и бархатистость сочетаются с богатым и длительным послевкусием. Для получения полного ощущения интенсивности вкуса и букета коньяк рекомендуется подавать в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре продукта от 18 до 22°С.

41247 0.5



TETRONI V.V.S.O.P.
Пятилетний
ТЕТРОНИ В.В.С.О.П.
Пятилетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Азербайджане и выдержанных в контакте с дубом не менее 5-ти лет. Коньяк золотистого цвета с янтарным оттенком. Вкус полный, гармоничный, с тонами миндаля и ванили. Мягкость и бархатистость сочетаются с богатым и длительным послевкусием. Для получения полного ощущения интенсивности вкуса и букета коньяк рекомендуется подавать в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре продукта от 18 до 22°С.

41248 0,5



TETRONI X.O.
Шестилетний
ТЕТРОНИ Х.О.
Шестилетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Азербайджане и выдержанных в дубовых бочках не менее 6-ти лет. Обладает насыщенным золотистым цветом с янтарным оттенком, гармоничным и маслянистым вкусом с тонами ванили и спелых ягод и тонким длительным послевкусием. Для получения полного ощущения интенсивности вкуса и букета коньяк рекомендуется подавать в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре продукта от 18 ОС до 22°С.

41249 0,5



Один из известных азербайджанских коньяков носит имя «Babeck». Этот напиток является не просто символом традиций коньякоделия Азербайджана, но и олицетворяет гордую историческую память этой страны. Бабек — национальный герой Азербайджана. Он жил 1000 лет назад, но его помнят в наши дни и чтят, как доблестного и пылкого лидера, который подарил надежду на свободу. Смелость и гордость — вот качества, которые были присущи Бабеку и которые помогали ему и его соратникам идти вперед. Нужно быть редким человеком, чтобы не побояться вдохновить свой народ на борьбу за независимость. Сама история Азербайджана, как



Babeck 5 years old
Бабек пятилетний

Коньяк «Бабек» создан в честь знаменитого полководца и национального героя Азербайджана, оставшегося в памяти народа, как доблестный освободитель, подаривший надежду на свободу и независимость. Изготовлен из коньячных дистиллятов, минимальный возраст выдержки которых в дубовых бочках не менее 5 лет. Отличается тёмно-золотистым цветом с оттенками красного дерева. Обладает сбалансированным вкусом с нотками ванили, сандалового дерева и табака.

22493 0,7



Babeck KB 7 years old
Бабек KB семилетний

Коньяк «Бабек» создан в честь знаменитого полководца и национального героя Азербайджана, оставшегося в памяти народа, как доблестный освободитель, подаривший надежду на свободу и независимость. Изготовлен из коньячных дистиллятов, минимальный возраст выдержки которых в дубовых бочках не менее семи лет. Изготовлен из выдержанных качественных коньячных спиртов, обладает экстрактивным вкусом с благородным оттенком старого дуба и горького шоколада

22494 0,5



Babeck 3 years old
Бабек трехлетний

Коньяк «Бабек» создан в честь знаменитого полководца и национального героя Азербайджана, оставшегося в памяти народа, как доблестный освободитель, подаривший надежду на свободу и независимость. Изготовлен из коньячных дистиллятов, минимальный возраст выдержки которых в дубовых бочках 3 года. Обладает цветом янтарного дерева, ароматом грецкого ореха и жасмина. Отличается мягким, гармоничным вкусом с долгим послевкусием.

22492 0,5



Babeck 4 years old
Бабек четырехлетний

Коньяк «Бабек» создан в честь знаменитого полководца и национального героя Азербайджана, оставшегося в памяти народа, как доблестный освободитель, подаривший надежду на свободу и независимость. Изготовлен из коньячных дистиллятов, минимальный возраст выдержки которых в дубовых бочках 4 года. Обладает янтарным цветом, насыщенным ароматом с тонами ванили, спелых ягод, табака и мёда. Отличается маслянистым, гармоничным вкусом.

22568 0,7



AKHALSHENI
2005

Производителем коньяков Амирани является компания ООО «Ахалшени 2005», образованная в 2005 году на базе коньячного завода «Оками», который широко известен с 1966 года как один из крупнейших заводов Грузии в Каспском районе. Данный район расположен в зоне традиционного виноделия и издавна славится производством высококачественных коньяков и вин. На сегодняшний день во владении ООО «Ахалшени 2005» находятся 430 га собственных виноградников, что позволяет контролировать производство на всех этапах, начиная с



выращивания винограда и заканчивая розливом, а также обеспечить максимальное разнообразие ассортимента. Продукция ООО «Ахалшени 2005» достигла успеха как на внутреннем, так и на экспортном рынке, о чем свидетельствуют многочисленные награды и медали.



AMIRANI трехлетний
Амирани трехлетний

Изготовлен по классической технологии из коньячных дистиллятов, полученных из винограда, выращенного в Грузии и выдержанных в дубовых бочках не менее 3-х лет. Обладает светло-золотистым цветом и легким букетом с тонами ванили и сухофруктов с мягким коньячным вкусом. Является отличным сопровождением десертов. Рекомендуется подавать коньяк в прозрачном тюльпанообразном бокале при температуре коньяка от 18 до 22°C.

40897 0,5 0,7

ВИСКИ

Виски – самый популярный крепкий алкогольный напиток в мире. Несмотря на то, что существует много стран-производителей виски, только три из них – Шотландия, Ирландия и США превратили кустарное производство в настоящую отрасль, приносящую немалые доходы, а производимый ими продукт является истинным произведением искусства.

Для выдержки виски используются специальные дубовые бочки. Благодаря им, алкогольный напиток приобретает свой неповторимый вкус и аромат.

Интересно, что срок выдержки не может быть менее трех лет в Шотландии, и менее пяти лет в Ирландии. Канадский виски и вовсе выдерживается шесть лет и более. Как правило, младший из сортов, входящих в состав купажированного виски, обладает выдержкой в десять-двенадцать лет.

Выдержка виски влияет не только на качество будущего напитка, но и на его букет. Настоящим может называться только тот виски, который провел в деревянной бочке как минимум три года. Дополнительное время выдержки индивидуально и зависит от структуры бочки и, конечно, особенностей самого напитка. В отличие от вина, старение виски не продолжается в стеклянной ёмкости, хотя и там его характеристики могут меняться в лучшую сторону.

Самым популярным виски считается Шотландский (скотч) – производится только на территории Шотландии в соответствии с жесткими требованиями местного законодательства.

Шотландский виски настолько древний напиток, что вряд ли кто-либо возьмется с точностью обозначить даже столетие его рождения. Однако известно, что кельтская “вода жизни” (uisge beatha) являлась именно продуктом перегонки браги. Со временем процесс дистилляции был усовершенствован и крепкий спиртной напиток, который был достаточно токсичным, уже в XVI—XVII веках стал практически тем самым спиртным напитком, который мы сейчас называем шотландским виски.

В Шотландии считается, что для того чтобы односолодовый виски полностью раскрыл свой букет вкуса необходимо разбавить его небольшим количеством минеральной воды комнатной температуры.

Купажированный же виски можно пить, разбавляя его содовой, водой или, например, колой, в зависимости от марки и составляющих купаж спиртов.



Компания Ian Macleod Distillers, выпускающая виски King Arthur, является одним из крупнейших и независимых семейных производителей виски. На данный момент компания производит более 15 миллионов бутылок крепких спиртных напитков в год. Леонард Джей Рассел, основавший Ian Macleod Distillers в 1933 году, твердо верил в независимость. Не будучи обязанным одному дистилляту, он покупал только те виски, которые соответствовали его собственным высоким стандартам и требованиям его клиентов. Успех укрепил его убеждения, и уже за следующие несколько лет он создал для компании исключительную репутацию в сфере торговли виски.



Известный шотландский виски King Arthur получил свое имя в честь Короля Артура — главного героя кельтской мифологии и рыцарских историй, легендарного лидера, который объединил Англию под своей властью. Артур получил право на английскую корону благодаря тому, что вытащил волшебный меч (Экскалибур) из камня. Он собрал вокруг себя самых великих и благороднейших рыцарей Круглого стола, подвиги которых сохранились в легендах. Каждый виски в линейке King Arthur назван именем одного из известнейших рыцарей Круглого стола: Ланселот, Персиваль, Галахад.



King Arthur. Blended Scotch Whisky
Король Артур. Блендед Скотч Виски

Срок выдержки - 3 года

Мягкий виски с тонами солода, сухофруктов и сиропа.

В аромате присутствуют нотки ванили, ириса и цитруса. Послевкусие - мягкое, со свежими дубовыми нотками.

Употребляется в чистом виде, со льдом или в составе коктейлей.

40898 0,7



King Arthur Lancelot. Blended Scotch Whisky. Aged 8 Years
Король Артур Ланселот. Блендед Скотч Виски. выдержка 8 лет

Срок выдержки - 8 лет

Мягкий виски с тонами солода, карамели и специй во вкусе.

В аромате присутствуют нотки дуба и ванили. Послевкусие – продолжительное, пряное и сладкое одновременно.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

40899 0,7



King Arthur Galahad. Blended Scotch Whisky. Aged 12 Years
Король Артур Галахад. Блендед Скотч Виски. выдержка 12 лет

Срок выдержки - 12 лет.

Свежий аромат с тонами высушенной травы и дыма. Пикантный солоно-сладкий вкус с нотками хлебных тостов и арахисового масла. В послевкусии присутствуют тона апельсинового джема и пряностей.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

41001 0,7



Винокурня Glengoyne была основана в 1833 году на границе шотландских регионов Хайленд и Лоуленд. Название марки Glengoyne происходит от наименования местности «Glen Guin» – «Долина диких гусей». Виски Glengoyne отличается золотистым цветом и сливочным, ореховым вкусом с приятным обволакивающим послевкусием. Особенностью этого виски является более медленный процесс дистилляции, чем у других односолодовых виски в Шотландии. Также при производстве виски Glengoyne солод сушится естественным путем, без использования торфяного дыма, поэтому вкус виски получается изысканным и сложным. Утонченному вкусу способствует и особая форма трех перегонных кубов, установленных на предприятии.





Glengoyne Single Malt Scotch Whisky aged 10 years
Гленгойн Сингл Молт Скотч Виски 10 лет

Виноградный виски из региона Хайленд, выдержан в дубовых бочках 10 лет.

Обладает светло-золотым цветом, сладковатым ароматом с тонами орехов и попкорна, чистым вкусом с нотками зеленого яблока, лакричника и миндаля. Сладкое солодовое послевкусие.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

40495

0,7



Glengoyne Single Malt Scotch Whisky aged 15 years
Гленгойн Сингл Молт Скотч Виски 15 лет

Односолодовый виски из региона Хайленд, выдержан в дубовых бочках 15 лет.

Яркий золотой цвет. Аромат открывается сладкими цитрусовыми нотками и переходит в оттенки карамельного попкорна. Вкус маслянистый, в котором наряду с лимоном чувствуется грецкий орех и корица. В послевкусии едва ощутимые тона дуба.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

40490

0,7



Glengoyne Single Malt Scotch Whisky aged 18 years
Гленгойн Сингл Молт Скотч Виски 18 лет

Односолодовый виски из региона Хайленд, выдержан в дубовых бочках 18 лет.

Светло-золотистого цвета с ярким блеском. В аромате присутствуют тона красного яблока, зрелой дыни и свежего банана. Полнотелый, округлый и богатый вкус, в котором сначала раскрываются нотки созревших фруктов, марципана и грецкого ореха, переходящие затем в специи. Продолжительное, насыщенное послевкусие.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

40491

0,7





Glengoyne Single Malt Scotch Whisky aged 12 years
Гленгойн Сингл Молт Скотч Виски 12 лет

Односолодовый виски из региона Хайленд, выдержан 12 лет в дубовых бочках.

В аромате преобладают дубовые и хересные нотки, также абрикосы, печеные яблоки, марципан. Богатый вкус с тонами хереса и шоколада, сладковатое послевкусие с перечными нотками.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

40684

0,7



Glengoyne Single Malt Scotch Whisky aged 21 years
Гленгойн Сингл Молт Скотч Виски 21 год

Односолодовый виски из региона Хайленд, выдержан в дубовых бочках 21 год.

Обладает темно-янтарным цветом, сложным ароматом с тонами хереса, сухофруктов, яблочного штруделя с корицей, пряным вкусом с нотками дуба, меда и специй. Долгое согревающее послевкусие.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

40494

0,7



Glengoyne Single Malt Scotch Whisky Cask Strength
Гленгойн Сингл Молт Скотч Виски. Бочковая Крепость

Односолодовый виски из региона Хайленд, выдержан в дубовых бочках.

Цвет янтарного золота. В аромате теплого заварного крема и перченой клубники присутствуют дубовые нотки. Во вкусе чувствуется густой сироп шиповника, переходящий в пряную терпкость. Замечательный баланс и очень долгое послевкусие.

Употребляется в чистом виде или со льдом.

40489

0,7



ТЕКИЛА

Текила такой же аутентичный напиток, как и шампанское. Ведь настоящую текилу производят только в Мексике. Название этому напитку дал городок Текила, в чьих окрестностях и выращивают агаву на самых больших плантациях голубой агавы в Мексике.

Самая распространенная текила – серебряная (blanco), после двухмесячной выдержки в дубовой бочке напиток приобретает светло-желтый оттенок – получается молодая (joven) или золотая текила. Текила возрастом от двух месяцев до года называется выдержанной (reposado). Самая благородная текила, обладающая темно-золотым цветом и , выдерживаемая более года – апежо.

«АЦТЕКА» - такое название эта легендарная текила носит не случайно. Согласно древним преданиям, именно ацтеки стали первыми использовать сок агавы для приготовления пьянящего напитка. Этот рецепт им подарила богиня плодородия Майяуэль, также научившая людей петь и танцевать. Напиток обладал целебными свойствами: стимулировал умственную деятельность, дарил силы, здоровье и долголетие. Пить его обычным гражданам разрешалось только по особенным дням, ведь он считался напитком богов.

Текила «Ацтека» - сокровище древней цивилизации.

Премиальная текила DON CORTEZ названа в честь первооткрывателя Мексики, знаменитого конкистадора Эрнан Кортеса. Когда испанцы прибыли к берегам Америки, местные жители приняли их за небесных посланников и угостили напитком из сока агавы. Испанцы были в восторге! Как писал предводитель конкистадоров Эрнан Кортес в письме испанскому королю Карлосу V: «К Вашим ногам я положу все сокровища древней цивилизации: золото Монтесумы, драгоценные камни и дар богов – волшебный напиток ацтеков».

Текила «Don Cortez» - жажда открытий!



Azteca Silver Ацтека Силвер



Обладает ярким ароматом и вкусом Агавы с цветочными нотками.

Рекомендуется подавать охлажденной или комнатной температуры, пьют в чистом виде, с корицей, апельсином, пивом, или в составе разнообразных коктейлей.

40913

0.75



Azteca Gold Ацтека Голд

Обладает светло-янтарным цветом, сладким ароматом с нотками дуба, свежим и ярким вкусом с цветочными нотками.

Рекомендуется подавать охлажденной или комнатной температуры, пьют в чистом виде, с корицей, апельсином, пивом, или в составе разнообразных коктейлей.

40914

0.75



Azteca Reposado Ацтека Репосадо

Изготавливается из лучшей голубой агавы штата Халиско, выдерживается в дубовых бочках. Обладает светло-янтарным цветом, сладковатым ароматом с нотками запеченной агавы, тонким и деликатным вкусом.

Рекомендуется подавать комнатной температуры. Употребляют в чистом виде в качестве дижестива или в составе классических коктейлей.

40915

0.75

Don Cortez. Silver Дон Кортес. Силвер



Эта премиальная текила обладает ярким, богатым ароматом и мягким вкусом с нотками Агавы.

Рекомендуется употреблять в чистом виде, с лаймом и солью. Также является прекрасной основой для приготовления коктейлей.

41091

0.75



Don Cortez. Gold Дон Кортес. Голд

Эта премиальная текила обладает богатым ароматом с нотками дуба, свежим и ярким вкусом с цветочными нотками.

Рекомендуется употреблять в чистом виде, с лаймом и солью. Также является прекрасной основой для приготовления коктейлей.

41092

0.75

ЛИКЕРЫ. ДЖИН

Дистиллерия Paul Devoille была основана в 1859 году, располагается в городе Фужроль (Франция), так называемой «столице» Киша, и производит широкую гамму крепких алкогольных напитков, настоянных на фруктах, ликёров, крем-ликеров.

Особое внимание это семейное предприятие уделяет качеству своей продукции. Ликеры производятся на основе тщательно отобранных плодов, а работники дистиллерии сами отбирают лучшие сорта дикой малины, груши Вильям и др.

Дистиллерия Paul Devoille широко известна благодаря серьезному отношению к своему делу, а главное качеству, неизменному на протяжении многих и многих лет...

Продукция компании отмечена на многих международных конкурсах.

Очарование напитков старинной Франции не оставит Вас ни на минуту!

Лимончелло – традиционный итальянский ликер. Изготовлен на основе натуральных лимонов по оригинальному рецепту семьи Спероне, созданному более века назад в Италии. Обладает сочным лимонным цветом, изысканным вкусом и свежим цитрусовым ароматом. Рекомендуются к употреблению сильно охлажденным, в чистом виде, из небольших узких рюмок, а также в составе разнообразных коктейлей.

Джин - крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый путём перегонки пшеничного спирта с добавлением можжевельника и других ароматических растительных компонентов, который придает джину его отличительный вкус.

London Dry Gin – сухой джин высшего качества, полученный методом дистилляции, то есть относящийся к категории distilled gin, не содержит сахара.



Creme de Cassis.
St.Amandus
Крем де Кассис. Святой
Амандус

Ликёр сладкий, тёмно-красного цвета, с характерным ароматом чёрной смородины. Традиционно, во Франции этот ликер добавляют в белое сухое вино для получения коктейля Kir. Кроме того, очень популярны такие варианты как: Kir Royal — с шампанским, Kir Petillant — с игристым вином, Korn Kir — с водкой или бренди.

Хорош в качестве аперитива. Также этот напиток можно смешивать во множестве коктейлей.



44291 0.7



Triple Sec. St.Amandus
Трипл Сек. Святой
Амандус

Крепкий прозрачный апельсиновый ликер, отличающий сладким, но не приторным вкусом. Трипл Сек широко используется в самых разнообразных коктейлях, но может употребляться и в чистом виде, в качестве джестива. Благодаря высокому содержанию эфирных масел, эффектно горит, что позволяет использовать его во множестве горящих коктейлей.



44287 0.7



Liqueur de Cafe.
St.Amandus
Кофейный ликер.
Святой Амандус

Ликёр тёмно-коричневого цвета, изготовленный на основе кофейных зёрен, на вкус как очень сладкий кофе. Кофейные ликёры можно пить в чистом виде, добавлять в кофе или смешивать в коктейлях.

Благодаря высокой плотности ликёры активно используются в слоистых коктейлях, таких, как, например, Б-52



44294 0.7



Molly's Irish Cream
Моллис Айриш Крим

Изготовлен в самом сердце Ирландии из выдержанного ирландского виски и натуральных сливок, которые в сочетании дают восхитительный нежный вкус.

Употребляется в чистом виде, охлажденным или со льдом, а также с кофе и в составе различных коктейлей. Не рекомендуется смешивать с лимонадом и другими цитрусовыми напитками.



40067 0.7



Limoncello. Flirtanika
Лимончелло.
Флиртаника

Традиционный итальянский ликер. Изготовлен на основе натуральных лимонов по оригинальному рецепту семьи Спероне, созданному более века назад в Италии. Обладает сочным лимонным цветом, изысканным вкусом и свежим цитрусовым ароматом. Рекомендуется к употреблению сильно охлажденным, в чистом виде, из небольших узких рюмок, а также в составе разнообразных коктейлей.



12885 0.7



Long Island
Лонг Айленд

Традиционный сухой джин высокого качества. Элегантный сбалансированный аромат с цветочными и пряными оттенками, деликатный мягкий вкус с нотками можжевельника. Приятное освежающее послевкусие.

Long Island Gin - основной ингредиент многих популярных коктейлей мира.



40909 0.7

ВОДКА

В ассортименте представлены высококачественные водки, произведенные на лучших заводах России. Многие водки получили признание на известных международных и общероссийский конкурсах, таких как International Spirits Competition (ISC), International Wine and Spirits Challenge (IWSC), Prodexpro.

Кашинский ликероводочный завод появился в 1898 году в г. Кашине (Тверская область) рядом с уникальными по своим свойствам водными подземными источниками. В настоящее время Кашинский ликероводочный завод «Вереск» известен во всей России, как один из самых крупных производителей ликероводочной продукции. Завод оснащен современными технологиями и импортным оборудованием, а продукция производится по экспортным требованиям в соответствии с европейскими стандартами.

Продукция ликероводочного завода «Вереск» высоко ценится и в России, и за рубежом. Изготовленные на Кашинском ликероводочном заводе водки завоевывали золотые и серебряные медали на международных конкурсах IWSC, ISC.

ОАО «Владалко» - это современное предприятие, выпускающее высококачественные крепкие спиртные напитки, в том числе водки и водки особые. Существует с 1901 года и является одним из старейших российских предприятий отрасли. Высокотехнологичное оборудование, отличное натуральное сырье, профессиональный коллектив - это гарантия стабильности качества продукции данного завода. Цеха оснащены современным оборудованием высокого класса для купажирования, фильтрации и розлива продукции. В 2008 году Владимирский ликеро-водочный завод одним из первых в стране начал выпускать водки на основе спирта нового поколения Альфа, который был разработан российскими учеными в НИИ пищевой биотехнологии в 2000 году. Качество данного спирта гарантирует полное отсутствие синдрома похмелья в продукции, произведенной на его основе.

ОАО ЛВЗ «Ярославский» занимает лидирующее положение по объемам продаж и ассортименту среди региональных производителей водок и ликероводочных изделий. На сегодняшний день это мощное современное предприятие, оснащенное по последнему слову техники, на котором постоянно ведется работа по техническому перевооружению и поиску новых разработок. Вся продукция изготавливается только из натурального сырья, без использования химических добавок и красителей, производство основано на использовании артезианской воды, что делает продукцию безопасной, стабильного качества.



Russian Challenge – это русский вызов - вызов нации, которая многое пережила, но сумела все преодолеть, проявив силу своего духа. У нас великое прошлое, и мы докажем, что у нас великое будущее!

Русская душа ...смелая, безрассудная, восторженная и искренняя... Мы часто впадаем в крайности, не желая жить в «серединке», но только так мы можем почувствовать вкус жизни. По-другому скучно, серо. «Любить - так любить, гулять – так гулять» - вот фраза, являющаяся «гимном русской души».

Многие иностранцы пытались и пытаются её разгадать. Созданная нами водка Russian Challenge должна им в этом помочь, ибо это водка для тех, кто хочет прожить свою жизнь достойно, не боится рисковать, кто не согласен плыть по течению, не желает сливаться с толпой и играть по чужим правилам...

Водка Russian Challenge – Играй по своим правилам!



Уникальная мягкость этой водки обеспечена использованием природной воды из собственных подземных источников, прошедшей, кроме естественной фильтрации через почву, еще и многоступенчатую очистку на высокотехнологичном оборудовании. Специально обработанная и умягченная вода в сочетании с зерновыми спиртами сорта «Люкс», а также постоянный контроль качества в процессе производства доводят вкус водки до совершенства. Светлой головой издавна на Руси называют умного и наделенного божьей искоркой человека. Если человек таков, то его уважают не за регалии и статус. Это уважение настоящее, искреннее, и только оно ценится в народе. Ведь в любой работе, в каждом деле самым важным для успеха является ум и талант достойной личности.

Нам всем нужна СВЕТЛАЯ ГОЛОВА!



Russian Challenge original
Русский вызов
Оригинальная

Высококачественная особая водка готовится по классической технологии русских водок, на современном оборудовании с использованием лучших спиртов и специально подготовленной воды. Гармоничное сочетание ароматических трав с медом, сахаром и ржанными сухарями придает водке мягкость во вкусе и пряный тонкий аромат. Экстракт ламинарии обогащает водку микроэлементами и дополняет оригинальный вкус. Рекомендуется охлаждать перед употреблением.

40517 0.5



Russian Challenge de luxe
Русский вызов Люкс

Высококачественная водка готовится по классической технологии на современном оборудовании с использованием зерновых спиртов и специально подготовленной воды. Применяемые натуральные ингредиенты придают водке особую, выраженную мягкость и слаженность во вкусе. Родиола розовая (золотой корень) оказывает бодрящее действие, тонизирует. Рекомендуется охлаждать перед употреблением

40516 0.5



Светлая голова.
Премиум
Светлая голова.
Премиум

Высококачественная водка класса премиум. Уникальная свежесть этой водки обеспечена использованием природной воды из собственных подземных источников, прошедшей угольно-серебряную фильтрацию. Вода «серебряная» в сочетании с лучшими российскими спиртами и многоступенчатый контроль качества в процессе производства доводят вкус и чистоту водки до совершенства. Натуральные природные добавки - специально отобранный мед, цветки липы и золотой корень родиолы розовой - придают водке утонченный аромат и гармоничный вкус. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

39348 0.5



Светлая голова
золотая. Премиум
Светлая голова
золотая. Премиум

Высококачественная водка класса премиум. Применение фильтров с золотыми нитями в сочетании с лучшими российскими спиртами и многоступенчатый контроль качества в процессе производства доводят вкус и чистоту водки до совершенства. Натуральные природные добавки - специально отобранный мед, цветки липы и золотой корень родиолы розовой - придают водке утонченный аромат и гармоничный вкус. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

39265 0.5

РЮРИКОВИЧЬ

Рюриковичи — первая династия великих русских Князей и, позднее, Царей, потомки варяга Рюрика. Эти смелые, целеустремлённые и мудрые правители сделали Россию Великой Державой. В 1598 году после смерти Федора Иоанновича закончилась царская династия Рюриковичей, но не закончился род — ведь это была всего лишь одна из сотен его ветвей! Еще в Древней Руси потомки Рюрика создали линии местных князей: Полоцких, Галицких, Туровских, которые позже разделились на кланы: Изяславичи, Ростиславичи, Мономашичи, Святославичи и Ольговичи. Князь Ярослав Мудрый также являлся

потомком Рюрика, и мудрость его проявлялась во всем: повелев переводить рукописные книги с греческого на славянский, он умножил число книг на Руси и постепенно ввел их в употребление. В Киеве на месте своей победы над печенегами Ярослав Мудрый построил великолепный Софийский собор, украшенный фресками и мозаикой. При Ярославе Мудром возникли первые русские монастыри: Юрьев монастырь в Новгороде и Киево-Печерский монастырь в Киеве, сыгравшие важную роль в деле просвещения и духовного воспитания общества. Ярослав Мудрый выступил и как законодатель, издав «Русскую правду» — свод законов древнерусского феодального права. К концу 16 века появилось до 30 княжеских фамилий, предки которых восходили к Рюрику, среди них: Шаховские, Горчаковы, Шуйские, Оболенские, Волконские, Трубецкие, Голицыны, Гагарины... Поручик Голицын и корнет Оболенский тоже были Рюриковичами!

Со временем род слился со средним и мелким дворянством, а потом и с простым народом. А это значит, что и в сегодняшних россиянах течет малая частичка крови великих Рюриковичей!

Мы - Рюриковичи, Рюриковичи мы!



Рюриковичь. Русский вызов
Рюриковичь. Русский вызов

Высококачественная водка из зернового спирта «Люкс», специально подготовленной питьевой воды и натуральных ингредиентов. В процессе производства водка проходит обработку на установке серебряной фильтрации и стадию полировки через микронные фильтры. Содержит мед светлых сортов, придающий ей мягкий вкус, и сахарный сироп, придающий ей сложенный вкус. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

40059 0.5



Рюриковичь. Князь Ярослав Мудрый
Рюриковичь. Князь Ярослав Мудрый

Высококачественная водка из зернового спирта «Люкс», специально подготовленной питьевой воды и натуральных ингредиентов. В процессе производства водка проходит обработку на установке серебряной фильтрации и стадию полировки через микронные фильтры. Содержит настой зерен пшеницы, придающий ей мягкий вкус. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

40060 0.5



Рюриковичь.Князь Ярослав Мудрый.
Хлбная
Рюриковичь.Князь Ярослав Мудрый.
Хлбная

Высококачественная водка из зернового спирта «Люкс», специально подготовленной питьевой воды и натуральных ингредиентов. В процессе производства водка проходит обработку на установке серебряной фильтрации и стадию полировки через микронные фильтры. Содержит сахарный сироп и настой ржаного зерна, придающие ей сложенный мягкий вкус. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

40057 0.5



Князь Рюрик.
Серебряная
Князь Рюрик.
Серебряная

Высококачественная водка на основе 100% зернового спирта «Альфа». В процессе производства водка проходит многоступенчатую очистку, включающую фильтрацию через активированный уголь, импрегнированный серебром («Серебряная фильтрация»). Прозрачная, мягкая и гармоничная водка, обладающая характерным ароматом с едва уловимыми нотками меда. Отлично сочетается с традиционными блюдами русской кухни. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

39996 0.5



Князь Рюрик. Золотая
Князь Рюрик. Золотая

Высококачественная водка на основе 100% зернового спирта «Альфа». В процессе производства водка проходит многоступенчатую очистку, включающую фильтрацию через активированный уголь, импрегнированный серебром («Серебряная фильтрация»). Прозрачная, мягкая и гармоничная водка, обладающая характерным ароматом с едва уловимыми нотками меда. Отлично сочетается с традиционными блюдами русской кухни. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде.

39995 0.5



БЕЛАЯ ГВАРДИЯ

Белая гвардия — белое кадровое офицерство, высочайшей идеей которого было служение России, патриотизм, готовность отдать жизнь за Родину, за царя.

Благородство и честь — вот, что было идеалом каждого из них.



Белая гвардия
Белая гвардия

Высококачественная водка, произведена по классической технологии на спирте класса "Альфа". При изготовлении используется особая умягченная вода, а также медленная фильтрация через картриджи, импрегнированные серебром, для особой мягкости. Рекомендуется употреблять охлажденной как в чистом виде, так и в составе коктейлей. Прекрасно сопровождает блюда русской кухни.

39271 0.5



Белая гвардия. Элитная
Белая гвардия. Элитная

Высококачественная водка, произведена по классической технологии на спирте класса "Альфа". При изготовлении используется специальная умягченная вода, а также применяется "серебряная" и "золотая" фильтрация через картриджи, импрегнированные серебром и золотом, для придания уникальной мягкости, чистоты и свежести. Водка имеет традиционный водочный аромат и вкус, и долгое теплое послевкусие. Рекомендуется употреблять в охлажденном виде, а также подавать к блюдам русской и европейской кухни.

39272 0.5

“СОКРОВИЩЕ АЦТЕКОВ”

Необходимые ингредиенты

Серебряная текила Azteca - 50 мл

Апельсиновый сок - 50 мл

Клюквенный морс - 75 мл

Апельсин - 35 г

Клюква - 5 г

Лед в кубиках - 200 г

Как приготовить:

наполнить хайбол кубиками льда доверху
Налить: серебряную текилу, клюквенный морс и апельсиновый сок. Размешать коктейльной ложкой. Украсить кружком апельсина с клюквой. Можно обойтись и без украшения клюквой, достаточно апельсина.



“КОРТЕЗИТА”

Необходимые ингредиенты

Белый ром Don Cortez - 45 мл

лимонный сок - 1/2ч.л

ананасовый сок - 20 мл

Как приготовить:

смешать все в шейкере со льдом и хорошо сбить. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.



“ПЬЕР ФЕРРАН”

Необходимые ингредиенты

шампанское – 100 мл;

коньяк Pierre Ferrand – 20 мл;

коричневый сахар – 1 кубик;

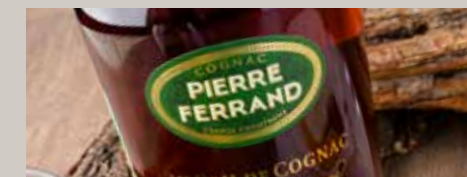
биттер (горькая настойка) – 2-3 капли.

Как приготовить:

Положить в бокал для шампанского кубик сахара, капнуть на него 2-3 капли горькой настойки, подождать пока сахар впитает настойку.

Налить коньяк и шампанское.

По желанию коктейль можно украсить ломтиком апельсина.



“КОРОЛЬ АРТУР”

Необходимые ингредиенты

шотландский виски King Arthur – 25 мл;

вишневый ликер – 25 мл;

лед в кубиках – 150 грамм.

Как приготовить:

добавить в шейкер все ингредиенты, тщательно перемешать, процедить и перелить коктейль в высокий бокал.



“СВЯТОЙ АМАНДУС”

Необходимые ингредиенты

Ликёр Creme de cafe. St. Amandus - 20 мл

Молоко - 50 мл

Сок ананасовый - 10 мл

Сок лимонный - 10 мл

Шоколад

Как приготовить:

Все компоненты смешать в шейкере, перелить в коктейльный бокал, сверху посыпать тертым шоколадом.



“ЛОНГ АЙЛЕНД - ТОНИК”

Необходимые ингредиенты

Джин Long Island - 40 мл

Тоник - 80 мл

Лайм



“БЕЛЫЙ РУССКИЙ”

Необходимые ингредиенты

водка Князь Рюрик - 50 мл;

кофейный ликер

Creme de cafe. St.Amandus - 20 мл

свежие сливки - 30 мл.

Как приготовить:

В стакан насыпать лед и влить в него все ингредиенты (кофейный ликер – водка — сливки), тщательно перемешать барной ложкой. Подавать в бокале олд-фэшн.



“КОРОЛЕВСКИЙ КИР”

Необходимые ингредиенты

черносмородиновый ликер

Creme de Cassis. St.Amandus - 10 мл

сухое шампанское - 100 мл

Как приготовить:

В бокал для шампанского налейте ликер и долейте шампанским.





Ваш персональный менеджер: _____
