Esse Cuvee Prestige Brut Вино Э́ссе Прести́ж Брют, белое брют

Страна: Россия, Крым

Производитель: ООО «ВК Сатера»

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Шардоне-100% Способ производства: классический Выдержка: не менее 24 месяцев

Особенность: ручной сбор **Цвет**: светло-соломенный

Аромат: изысканный, освежающий, с тонами корочки хлеба, сдобы, оттенками белых

цветов, цветов акации, также ощущается легкий медовый тон

Вкус: элегантное, округлое, полнотелое, с оттенками фруктов, белой черешни,

абрикоса, яблока, груши и цветов **Температура подачи:** 9-11 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов,

также с салатами и сырами.

Esse Cuvee Prestige Rose Вино Эссе Престиж Розе́, розовое брют

Страна: Россия, Крым

Производитель: ООО «ВК Сатера»

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар-100% Способ производства: классический Выдержка: не менее 24 месяцев Особенность: ручной сбор

Цвет: светло-лососевый

Аромат: изысканный, раскрывается тонами красных ягод, клубники, земляники, красной смородины, также оттенками белых цветов и сливочными нюансами.

Вкус: элегантный, округлый, с нотами красных ягод, вишневой косточки, клубники,

вишни, малины в послевкусии со сбалансированной кислотностью.

Температура подачи: 10-12 °C.

Гастрономия: в качестве аперитива, к легким закускам, блюдам на основе рыбы и морепродуктов, фруктовым салатам, сочным бисквитам и ягодным муссам.



Винодельческая компания «Сатера» находится в селе Долинное в Бахчисарайском районе Крыма. Предприятие было основано в 2000 году крымским предпринимателем Игорем Самсоновым, который занимался дистрибуцией алкогольной продукции и вместе с партнерами решил взять в аренду производственные помещения старого завода. В советские годы эти здания принадлежали колхозу «Победа», занимавшемуся

выращиванием и переработкой фруктов, консервированием и немного виноградарством. В 2003 году партнеры полностью выкупили помещения и начали их модернизировать, а уже в 2005 году запустили цех выдержки вина, для которого приобрели более 200 новых бочек из французского и карпатского дуба. В 2010 году компания «Сатера» разбила первые собственные виноградники. В настоящее время на них выращиваются 17 сортов: 8 белых (Шардоне, Совиньон Блан, Шенен Блан, Гевюрцтраминер, Вионье, Рислинг, Пино Гри, Гро Мансен) и 9 красных (Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, Сира, Мальбек, Санджовезе, Бастардо, Марселан). Основная часть саженцев для посадки была закуплена во французском питомнике Guillaume («Гийом»). Первый урожай был собран в 2013 году. Кроме сырья с собственных виноградников, предприятие использует виноград, который закупается у крымских виноградарей и к которому предъявляются определенные требования: например, он должен выращиваться без использования пестицидов и его должны собирать в специальные 12-килограммовые пластиковые ящики. В 2013 году «Сатера» стала хозяйством полного цикла, выпускающим тихие вина и небольшое количество игристых, которые изготавливаются шампанским методом. Объем производства компании достиг 3,5 млн бутылок вина

