

Вино игристое Усадьба Дивноморское Блан де Блан, белое экстра брют (выводимый)

Страна: Российская Федерация

Регион: Краснодарский Край, г. Геленджик, ЗНМП Дивноморское

Производитель: Усадьба Дивноморское

Крепость: 11-13 % об.

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: производится классическим (традиционным) методом, ручной сбор и сортировка, частичная ферментация суслу в баррике из французского дуба

Выдержка: 24 месяца на дрожжевом осадке

Цвет: золотистый с зеленоватым отливом

Аромат: обладает сложным, элегантным букетом, в котором переплетаются ароматы полевых трав и цветов, личи, акации, мушмулы, цитрусовых, с оттенками сдобной выпечки и кремовыми нюансами

Вкус: структурированное, с выраженной благородной кислотностью, превосходной чистоты и гармонии, с оттенками мёда акации и фейхоа и легкими нотками цукатов, выпечки и белой смородины в элегантном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: идеально в качестве аперитива, также рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов, легким мясным блюдам и закускам



Вино игристое Усадьба Дивноморское Блан де Нуар, белое экстра брют

Страна: Российская Федерация

Регион: Краснодарский Край, г. Геленджик, ЗНМП Дивноморское

Производитель: Усадьба Дивноморское

Крепость: 11-13 % об.

Сорта винограда: Пино Нуар

Особенность: производится классическим (традиционным) методом

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: соломенный

Аромат: отчетливо ощущаются яркие тона нектарина, цитрусовые оттенки, нотки бриошей

Вкус: яркий, освежающий, с гармоничной кислотностью, и продолжительным послевкусием, в котором преобладают нюансы свежей груши и айвы

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: отлично подходит в качестве аперитива, а также сочетается с рыбными блюдами и морепродуктами, фруктами, сырами



Вино игристое Усадьба Дивноморское Гранд Кюве, белое экстра брют (выводимый)

Страна: Российская Федерация

Регион: Краснодарский Край, г. Геленджик, ЗНМП Дивноморское

Производитель: Усадьба Дивноморское

Крепость: 11-13 % об.

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне

Особенность: производится классическим (традиционным) методом, ручной сбор и сортировка, ферментация при контролируемой температуре.

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: золотисто-соломенный с благородным блеском

Аромат: маракуйя, дыня, жасмин раскрываются в букете, деликатные минеральные оттенки дополняют элегантный, сбалансированный аромат

Вкус: выразительный, воздушный, гармоничный, с идеальным балансом кислотности, хорошей структурой, приятными минеральными оттенками, с доминантой маракуйи и лёгкими кремовыми нюансами в длительном послевкусии с приятными, лёгкими оттенками сухофруктов и абрикосового варенья

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, рекомендуется подавать к блюдам из морской рыбы, моллюскам, устрицам и креветкам, в качестве дополнения к салатам и закускам



Вино игристое Усадьба Дивноморское Гранд Кюве, белое брют

Страна: Российская Федерация

Регион: Краснодарский Край, г. Геленджик, ЗНМП Дивноморское

Производитель: Усадьба Дивноморское

Крепость: 12,5 % об.

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне

Особенность: производится классическим (традиционным) методом, ручной сбор и сортировка, ферментация при контролируемой температуре

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: золотисто-соломенный с благородным блеском

Аромат: маракуйя, дыня, жасмин раскрываются в букете, деликатные минеральные оттенки дополняют элегантный, сбалансированный аромат

Вкус: выразительный, гармоничный, с тонами тропических фруктов, маракуйи, также раскрывается тонами сухофруктов и сливочными нюансами в послевкусии со сбалансированной кислотностью

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, рекомендуется подавать к блюдам из морской рыбы, моллюскам, устрицам и креветкам, в качестве дополнения к салатам и закускам



Вино игристое Усадьба Дивноморское Пино Блан, белое экстра брют

Страна: Российская Федерация

Регион: Краснодарский Край, г. Геленджик, ЗНМП Дивноморское

Производитель: Усадьба Дивноморское

Крепость: 12% об.

Сорта винограда: Пино Блан

Особенность: производится классическим (традиционным) методом, ручной сбор и сортировка, частичная ферментация суслу в баррике из французского дуба, базовое вино выдерживается в течение 9 месяцев в 225-литровых французских дубовых бочках и 500-литровых тонно

Выдержка: 18 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: светло-золотистый

Аромат: комплексный, богатый, раскрывается нотами цветов-медоносов, спелого персика, запеченного яблока, ванили, корицы, бриоши и теплой сдобы, с намеками на солоноватую минеральность

Вкус: выразительный, сбалансированный, обволакивающий, с сочной кислотностью, муссовой текстурой, фруктово-минеральными и сливочными акцентами в долгом послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, рекомендуется подавать к блюдам из морской рыбы, моллюскам, устрицам и креветкам, закускам с красной икрой, блюдам из мяса птицы



Винодельня "Усадьба Дивноморское" - это уникальный терруар в самой южной части Краснодарского края (Геленджик, село Дивноморское). Каменистые почвы с высоким содержанием известняка, маргеля и щебня идеальны для виноградной лозы. Живописные виноградники занимают обширное отвесное плато на берегу Черного моря. Винодельня, расположенная рядом с виноградниками, оснащена всем самым современным оборудованием,

что позволяет производить вино высокого класса с защищенным наименованием места происхождения. В хозяйстве произрастает 15 классических европейских сортов винограда, привезенных из Италии.

История «Абрау-Дюрсо» почти полтора века назад началась с производства тихих вин. Последние несколько лет велись работы над тем, чтобы возродить традиции компании. И сегодня она с гордостью представляет вино географического наименования «Усадьба Дивноморское».

Вина хозяйства "Усадьба Дивноморское" получили награды международного дегустационного конкурса "Mundus Vini 2017", который состоялся в немецком городе Нойштадт.

На конкурсе собрались более 150 судей из 38 стран, было представлено 4300 лучших вин со всего мира. Согласно правилам конкурса, не более 40% образцов получили медали. "Золото" получили те вина, которые набрали от 90 баллов, "серебро" - от 89 баллов.

По традиции дегустация образцов прошла вслепую - судьи не знали ни страны, ни названия, ни сорта вина, ни года винтажа. Только четыре российских образца получили награды - золотую и серебряную медали -, причем два из них принадлежат хозяйству "Усадьба Дивноморское".