

Tete de Cheval Brut
Вино Тёт де Шеваль, игристое белое брют

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сорта винограда: Рислинг Рейнский, Шардоне, Пино Серый (Пино Гри)

Крепость: 12 % об.

Метод изготовления: классический (вторичное брожение в бутылке)

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: освежающий, цветочно-минеральный с нотами цитрусовых, тропических фруктов, выпечки

Вкус: легкий и гармоничный, с кремовой текстурой, яркой кислотностью и фруктово-цитрусовыми акцентами в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: идеально в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой, устрицами, морепродуктами, фруктами и нежными сливочными сырами



Tete de Cheval Semi-dry
Вино Тёт де Шеваль, игристое белое полусухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сорта винограда: Рислинг Рейнский, Шардоне, Пино Серый (Пино Гри)

Крепость: 12 % об.

Метод изготовления: классический (вторичное брожение в бутылке)

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: цветочно-минеральный, с нотами спелых садовых и тропических фруктов

Вкус: сбалансированный, с кремовой текстурой, фруктово-цитрусовыми акцентами и деликатной сладостью в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, хорошо сочетается с рыбой, устрицами, морепродуктами, фруктами и нежными сливочными сырами



Tete de Cheval Sweet
Вино Тёт де Шеваль, игристое белое сладкое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сорта винограда: Рислинг Рейнский, Шардоне, Пино Серый (Пино Гри)

Крепость: 12 % об.

Метод изготовления: классический (вторичное брожение в бутылке)

Выдержка: 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: яркий, наполнен нотами экзотических фруктов, полевых цветов и мёда

Вкус: сбалансированный, в меру сладкий, освежающий, наполнен медовыми нотами, которые оттеняются приятной фруктовой кислотностью

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: с салатами и закусками, а также фруктами, сырами и десертами





TÊTE DE CHEVAL

«Tete de Cheval» — премиальная линейка игристых вин, которые создаются на винодельне «Поместье Голубицкое» по традиционному методу шампанизации из винограда, выращенного на Голубицкой стрелке Таманского полуострова. От начала сбора урожая до момента поступления игристого вина в продажу, проходит минимум 20 месяцев. Игристые вина выдерживают в прохладных погребах винодельни минимум 12 месяцев.

Для производства игристых используются 20 установок gyrpalette Quadro и DUO, а также 20 бочек по 500 л. На выдержке лежит около 1 млн бутылок игристого, сделанного классическим методом.

«Поместье Голубицкое» — это 231 гектар плодоносящих виноградников, современное производство, грандиозные подвалы для выдержки и хранения вина, подземные галереи, соединяющие туристический комплекс и производство, дегустационные залы и магазин.

Хозяйство основано в 2006 году и приняло свой первый урожай в 2016 году, расположено в уникальном по красоте месте — на Голубицкой стрелке (недалеко от ст. Голубицкая Темрюкского р-на Краснодарского края). Это узкая полоска суши между Азовским морем и Ахтанизовским лиманом, откуда открываются панорамные виды на Таманский полуостров, море, лиманы, виноградники и песчаные пляжи.

Виноградники на площади 345 га (из них 231 га плодоносят) были посажены в несколько этапов с 2009 по 2013 годы. Сажены были привезены из питомников северной Италии и Австрии. Средний возраст лоз 10-12 лет. Выращивают 7 европейских сортов винограда — Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Шардоне, Совиньон Блан, Пино Гри, Рислинг.

Винодельня «Поместье Голубицкое» — это, с одной стороны, мощное современное производство, оснащенное итальянским оборудованием, с другой стороны — одна из самых красивых по исполнению виноделен России, состоит из здания самой винодельни, выполненной в современном стиле — фасады из стекла и итальянского известняка, и туристического комплекса, выполненного в русском стиле, с башнями, арками и открытыми площадками на крыше. Оба здания соединены системой подземных тоннелей.

Под зданием винодельни оборудованы подвалы площадью 3000 м². Здесь проходит выдержка тихих вин, ремюаж и брожение игристых вин, которые создаются исключительно классическим методом шампанизации.

Здесь также расположены буты из кавказского дуба скальной породы для выдержки тихих вин. В тоннелях оборудованы казы для коллекционной выдержки 300 000 бутылок вина. Вина же коллекции Reserve проходят выдержку в бочках из кавказского и французского дуба. Для них по специальному заказу на пяти лучших бондарнях Франции были изготовлены 652 бочки различного объема — баррики, пиесы, буты. Объем производства составляет около 2 500 000 бутылок в год.