

Вино игристое Петнат Пино Нуар, экстра брют розовое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Шато Пино

Сорта винограда: Пино Нуар

Крепость: 11,0 %об.

Метод производства: анцестраль

Цвет: нежно-розовый

Аромат: освежающий, с яркими акцентами на нежные красные ягоды, а также оттенками сливок, выпечки и хересными нюансами

Вкус: живой, утонченный, с деликатным послевкусием с тонами ягод и выпечки

Температура подачи: 4-10 °С

Гастрономия: идеален в качестве аперитива, хорошо сочетается с сырами, морепродуктами, блюдами из рыбы, легкими ягодными десертами



Вино игристое Петнат Рислинг, экстра брют белое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Шато Пино

Сорта винограда: Рислинг

Крепость: 10,0 %об.

Метод производства: анцестраль

Цвет: лимонный

Аромат: освежающий, с яркими цветочными и цитрусовыми тонами и оттенками цукатов, монпансье и песочного печенья

Вкус: деликатный, с яркой сочной кислотностью, с тонами цитрусов и леденцов в длительном послевкусии

Температура подачи: 4-10 °С

Гастрономия: идеален в качестве аперитива, а также его хорошо дополнит рыба на гриле, брускетта с паштетом



Вино игристое Петнат Пино Гри, экстра брют белое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Шато Пино

Сорта винограда: Пино Гри

Крепость: 11,0 %об.

Метод производства: анцестраль

Цвет: светло-персиковый

Аромат: освежающий, с яркими цветочными нотами и тонами косточковых переспелых фруктов, а также оттенками меда, выпечки и кураги

Вкус: нежный, бодрящий, с длительным послевкусием с тонами персика, абрикоса, медовыми нюансами и намеком на сливочность

Температура подачи: 4-10 °С

Гастрономия: идеален в качестве аперитива, а также его хорошо дополняют улитки эскарго, раки, кальмары на гриле



Шато Пино, линейка Петнат — яркое, оригинальное натуральное игристое вино, созданное методом «анцестраль» или «дедовский метод». Этот метод известен как минимум за столетие до открытия вторичной ферментации, подарившей миру шампанское и другие современные игристые вина. Виноград ферментируется и мацерируется в стальных чанах, но еще до окончания брожения разливается в бутылки, где процесс ферментации завершается естественным путем.

Pinot Noir Rose

Вино игристое Пино Нуар Розе, розовое экстра брют

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Шато Пино

Сорта винограда: Пино Нуар

Крепость: 12,5% об.

Метод производства: классический (вторичное брожение в бутылке)

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор

Цвет: насыщенный розовый

Аромат: яркий, с нотами малины, клубники со сливками и фиалки

Вкус: сочный, гармоничный, с оттенками спелых красных ягод, сочных citrusовых фруктов, тонкими нюансами сладкой выпечки, сливок и ванили в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: в качестве аперитива, а также в сопровождении лёгких салатов с морепродуктами, блюдами с мясом птицы, а также мягкими сливочными сырами



Celebration Rose

Вино игристое Селебрэйшн, розовое брют

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Шато Пино

Сорта винограда: Марселан 50%, Санджовезе 50%

Крепость: 11% об.

Метод производства: классический (вторичное брожение в бутылке)

Выдержка: на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: с применением инкапсулированных дрожжей (благодаря этому преобладают фруктовые ароматы),

Цвет: насыщенный розовый

Аромат: яркий, с нотами малины, вишни, смородины с легким оттенком выпечки

Вкус: сочный, мягкий, с оттенками спелых черных ягод, тонкими нюансами сладкой выпечки в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: в сопровождении лёгких салатов и брускетт с лососем, креветками, блюдами с мясом птицы, а также с полутвердыми сырами средней выдержки и мясными деликатесами



Celebration

Вино игристое Селебрэйшн, белое брют

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск

Производитель: Винодельня Шато Пино

Сорта винограда: Совиньон Блан 50%, Семильон 50%

Крепость: 11% об.

Метод производства: классический (вторичное брожение в бутылке)

Выдержка: на дрожжевом осадке в бутылке

Особенность: с применением инкапсулированных дрожжей (благодаря этому преобладают фруктовые ароматы), серебряная медаль

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: яркий, с нотами тропических и садовых фруктов, легкими нюансами сладкой выпечки и специй

Вкус: объемный, пышный с оттенками спелых фруктов и живой кислотностью, с легким оттенком сладкой выпечки и ванили в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: в качестве аперитива, а также в сопровождении салатов со сливочной заправкой с рыбой, морепродуктами, красной икрой, а также с полутвердыми сырами средней выдержки





В 2014 году было создано хозяйство под названием Усадьба Мысхако (отсюда одноименная линейка вин), позднее переименованное в современное Chateau Pinot. Под новым брендом проект развивается с 2019 года, имя связано с обилием сортов группы Пино на виноградниках. Винодельня Шато Пино находится в селе Федотовка Краснодарского края у подножия горы Колдун (между с. Мысхако и Широкой балкой) в 3-х километрах от побережья Черного моря. С виноградников и ресторана открывается потрясающий вид на город Новороссийск и Цемесскую бухту.

Склоны с различной экспозицией, а также перепад высот от 180 до 270 метров над уровнем моря, позволяет им производить вина разных стилей одинаково высокого качества из различных сортов винограда от более южных – таких как Шираз, до вин более «прохладных» регионов – группа Пино и Рислинг. Сортосов состав виноградников представлен 17 международными сортами.

Земли хозяйства имеют дерново-карбонатные почвы различной мощности и сложения. Климат зоны мягкий, теплый, территория ее в значительной части защищена от холодных северо-восточных ветров (норд-остов) отрогами Большого Кавказского хребта.

Терруар можно смело назвать российской Тосканой. Близость к морю позволяет поддерживать благоприятную температуру, почвы обладают отличными дренажными свойствами, а виноградники имеют южную и юго-западную экспозицию. Здесь виноградарство ведется с использованием биотехнологий, без применения химических веществ.

В настоящее время Шато Пино выращивает собственные виноградники на площади 140 га, среди которых плодоносят 102 га, остальное – молодые виноградники. Возраст взрослых плодоносящих лоз более 15 лет. Закладка новых виноградников осуществляется исключительно с высокой плотностью посадки, до 5000 лоз на га и более. Все саженцы в хозяйстве из именитых европейских питомников - Раушедо (Италия), Мерсье (Франция), Труант (Италия).