

Вино Burnier (Бюрнье) Шардоне, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск, ст. Натухаевская

Производитель: ООО «Гранд-Вино»

Сорта винограда: Шардоне

Крепость: 13,5% об.

Особенность: новинка с урожая 2022 года; ручной сбор, двойная сортировка ягод — на винограднике и вибростоле; ферментация, созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки

Выдержка: на тонком дрожжевом осадке в нержавеющей стали — 10 месяцев, затем от 3 месяцев в бутылке

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: южный стиль этого вина раскрывается тонами спелого желтого лимона,

яблока, медовыми оттенками и деликатными нюансами сливочного крема

Вкус: объемный, округлый, с выраженной структурой, мягкой кислотностью, яркими штрихами цедры и длительным минеральным послевкусием

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: блюда из морепродуктов, белой рыбы и птицы, свинина в сливочном соусе, сыры с белой плесенью



Вино Burnier (Бюрнье) Мерло, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Новороссийск, ст. Натухаевская

Производитель: ООО «Гранд-Вино»

Сорта винограда: Мерло

Крепость: 14% об.

Особенность: новинка с урожая 2020 года; ручной сбор, двойная сортировка ягод — на винограднике и вибростоле; мацерация в бетонных емкостях; созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки

Выдержка: в емкостях из нержавеющей стали — не менее 2 лет, затем от 3 месяцев в бутылке

Цвет: рубиновый

Аромат: многослойный, переливаются оттенки свежей и подвяленной темной вишни, сливы, дополненные нотами специй

Вкус: гладкий, радует умеренными шелковистыми танинами и долгим ягодным послевкусием

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: теплые мясные салаты, пасты с насыщенными соусами, выдержанные сыры



**Б Ю Р Н Ё
B U R N I E R**



Винодельня Burnier была основана швейцарцем Рено Бюрнье — виноделом с 30-летним стажем, который, приехав в Россию, был очарован природой побережья Черного моря и назвал ее последним великим терруаром Европы.

Здесь, вместе с русской женой Мариной он разбил виноградники и построил высокотехнологичную винодельню по швейцарскому проекту. Перед выбором оптимального участка для виноградника было проведено множество почвенных и климатических анализов по всему Краснодарскому краю. В результате семья Бюрнье остановилась на солнечном юго-западном склоне Кавказского хребта в станице Натухаевской (между Новороссийском и Анапой). Сегодня площадь виноградников хозяйства составляет 50 га, на них

выращивается более 10 сортов белого и красного винограда. До недавнего времени вина «Бюрнье» выпускались исключительно на экспорт и не поступали на рынок России.

В дальнейшем они появились на российском рынке и вызвали восторг как у экспертов, так и у любителей вина.