

Вино игристое выдержанное «Новый Свет», брют белое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 10 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Пино Блан, Алиготе, Кокур, Совиньон Блан

Метод производства: классический (традиционный)

Особенность: выдержка на дрожжевом осадке в погребе не менее 12 месяцев, перекладка и ремюаж производятся вручную. При производстве используется только кюве (сок первого отжима)

Крепость: 10,0-13,5% об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: утонченный, элегантный с множеством оттенков луговых трав и легкого оттенка цитрусовых

Вкус: насыщенный, сбалансированный, с тонами спелых фруктов

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: послужит отличным аперитивом, будет хорошо сочетаться с сырами, морепродуктами, рыбным тартаром и пастой



Вино игристое выдержанное «Новый Свет», полусухое белое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 35 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Пино Блан, Алиготе, Кокур, Каберне Совиньон

Метод производства: классический (традиционный)

Особенность: выдержка на дрожжевом осадке в погребе не менее 12 месяцев, перекладка и ремюаж производятся вручную. При производстве используется только кюве (сок первого отжима)

Крепость: 10,0-13,5% об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: богатый, утонченный, с яркими медовыми оттенками и тонами цветущего подсолнечника

Вкус: элегантный, яркий с тонами тропических фруктов, манго и ананаса с легким ванильным послевкусием

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: фруктово-ягодные десерты, ванильная выпечка, блины с медом, шарлотка, мороженое



Вино игристое выдержанное «Новый Свет», полусладкое белое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 50 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Пино Блан, Алиготе, Кокур белый, Совиньон блан

Метод производства: классический (традиционный)

Особенность: выдержка на дрожжевом осадке в погребе не менее 12 месяцев, перекладка и ремюаж производятся вручную. При производстве используется только кюве (сок первого отжима)

Крепость: 10,0-13,5% об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: богатый, утонченный, с яркими фруктовыми и медовыми оттенками и тонами цветущего подсолнечника

Вкус: элегантный, яркий с тонами спелого винограда, меда, нюансами манго и ананаса с легким ванильным послевкусием

Температура подачи: 6-8 °С

Гастрономия: фруктово-ягодные десерты, ванильная выпечка, блины с медом, шарлотка, мороженое



Вино игристое выдержанное «Новый Свет», полусухое розовое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 35 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Пино Блан, Алиготе, Кокур и Каберне Совиньон в составе экспедиционного ликера

Метод производства: классический (традиционный)

Особенность: выдержка на дрожжевом осадке в погребе не менее 12 месяцев, перекладка и ремюаж производятся вручную. При производстве используется только кюве (сок первого отжима)

Крепость: 10,0-13,5% об.

Цвет: ярко-розовый

Аромат: элегантный, нежный, с тонами фиалки и спелых красных ягод, малины, земляники и легким сливочным оттенком

Вкус: насыщенный, яркий с тонами розового персика, красной смородины и нюансами айвы, с послевкусием средней длительности с оттенками бисквита и сухофруктов

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: тунец, говядина, инжир, красные персики, венская выпечка, пирожные с легким кремом и ягодами



Вино игристое выдержанное «Новый Свет», полусладкое розовое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 50 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Пино Блан, Алиготе и Каберне Совиньон в составе экспедиционного ликера

Метод производства: классический (традиционный)

Особенность: выдержка на дрожжевом осадке в погребе не менее 12 месяцев, перекладка и ремюаж производятся вручную. При производстве используется только кюве (сок первого отжима)

Крепость: 10,0-13,5% об.

Цвет: ярко-розовый с коралловыми отблесками

Аромат: элегантный, нежный, с основным профилем в виде ленкоранской розовой акации и тонами красных ягод и легким сливочным оттенком

Вкус: сбалансированный, освежающий с тонами лесных ягод, дикой земляники и малины, с длительным послевкусием с оттенком ванили

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: подойдёт к голубым сырам, фруктовым десертам, выпечке, сладкому миндалю, салатам с манго и киви, ананасам, сладким ореховым десертам



Вино игристое выдержанное «Новый Свет», полусладкое красное

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 50 г/дм³

Сорта винограда: Каберне-Совиньон 100%

Метод производства: классический (традиционный)

Особенность: выдержка на дрожжевом осадке в погребе не менее 12 месяцев, перекладка и ремюаж производятся вручную. При производстве используется только кюве (сок первого отжима)

Крепость: 11,5-13,5% об.

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: яркий, сбалансированный, с оттенками черной смородины, вишни и граната

Вкус: насыщенный, интенсивный, с яркими акцентами черной смородины, плотной тельностью и легкой свежестью, послевкусие длительное, бархатистое с нотами чернослива

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: подойдут голубые сыры, десерты, выпечка, мороженое, отличный дижестив



Вино «Новый Свет. Кюве» коллекционное, экстра брют белое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 3 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Алиготе

Метод производства: классический (традиционный)

Выдержка: на дрожжевом осадке в погребе не менее 36 месяцев

Особенность: выдержка при постоянной температуре +14°C. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж — проводятся вручную

Крепость: 10,5-13,5% об.

Цвет: светло-соломенный с зелеными отблесками

Аромат: освежающий, насыщенный, с оттенками свежего зеленого яблока и цитрусовых, лимона и лайма

Вкус: утонченный, сбалансированный, с оттенками желтой сливы алычи, косточки миндаля и сливок. Послевкусие длительное, с легкой минеральностью и пикантной горчинкой миндаля

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: твердые сыры, устрицы, мидии, крабы, сашими из белой рыбы, тартар из гребешков



Вино «Новый Свет» коллекционное, брют белое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 10 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Алиготе

Метод производства: классический (традиционный)

Выдержка: на дрожжевом осадке в погребе не менее 36 месяцев

Особенность: выдержка при постоянной температуре +14°C. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж — проводятся вручную

Крепость: 10,5-13,5% об.

Цвет: светло-соломенный с золотым отливом

Аромат: утонченный, элегантный, с оттенками белых полевых цветов, жасмина, ванили и легких тонов бисквитной выпечки

Вкус: сбалансированный и элегантный с балансом обволакивающих сливочных тонов и легкой пикантной горчинкой вишневой косточки

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: гребешки, белую рыбу, белое мясо, грибы, сёмгу, икру



Вино «Новый Свет» коллекционное, полусухое белое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 35 г/дм³

Сорта винограда: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар, Алиготе

Метод производства: классический (традиционный)

Выдержка: на дрожжевом осадке в погребе не менее 36 месяцев

Особенность: выдержка при постоянной температуре +14°C. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж — проводятся вручную

Крепость: 10,5-13,0% об.

Цвет: светло-соломенный с золотым отливом

Аромат: легкий, гармоничный, с оттенками белых луговых цветов и спелых белых фруктов, яблока и груши

Вкус: утонченный и элегантный с балансом ярких медовых тонов и ноты засахаренной груши, послевкусие средней длительности с легким оттенком выпечки

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: выпечка с ананасами и экзотическими фруктами, ягоды и сливочные десерты



Вино «Новый Свет» Пино-Нуар коллекционное, брют розовое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 10 г/дм³

Сорта винограда: Пино Нуар – 100%

Метод производства: классический (традиционный)

Выдержка: на дрожжевом осадке в погребе не менее 36 месяцев

Особенность: выдержка при постоянной температуре +14°C. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж — проводятся вручную

Крепость: 10,5-13,0% об.

Цвет: лососевый с коралловым отражением

Аромат: яркий, насыщенный, с оттенками красных спелых ягод, клубники и сливы, а также ноты красного апельсина

Вкус: интенсивный и сбалансированный, с яркими оттенками клубники, сушеной малины, миндаля и спелых персиков. Послевкусие длительное, минеральное

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: легкие закуски, домашняя птица, ризотто, морепродукты, жареные лисички



Вино «Новый Свет» Пино-Нуар коллекционное, полусухое розовое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 35 г/дм³

Сорта винограда: Пино Нуар – 100%

Метод производства: классический (традиционный)

Выдержка: на дрожжевом осадке в погребе не менее 36 месяцев

Особенность: выдержка при постоянной температуре +14°C. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж — проводятся вручную

Крепость: 10,5-13,0% об.

Цвет: лососевый с коралловым отражением

Аромат: яркий, насыщенный, с оттенками красных спелых ягод, клубники, земляники и ноты красного апельсина

Вкус: интенсивный и сбалансированный, с яркими оттенками клубники, сушеной малины, миндаля и спелых персиков. Послевкусие длительное, минеральное

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: легкие закуски, домашняя птица, ризотто, морепродукты, жареные лисички



Вино «Новый Свет» Пино-Фран выдержанное полусладкое розовое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 50 г/дм³

Сорта винограда: Пино Фран, Пино Черный

Метод производства: классический (традиционный)

Выдержка: на дрожжевом осадке в погребе не менее 12 месяцев

Особенность: выдержка при постоянной температуре +14°C. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж — проводятся вручную

Крепость: 10,5-13,0% об.

Цвет: розовый с медным отблеском

Аромат: насыщенный, освежающий, с оттенками засахаренных ягод малины, красной смородины и клубники

Вкус: освежающий, утонченный, с деликатной сладостью и сбалансированной кислотностью, с оттенками красных садовых ягод и мёда в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: сочетается с мягкими и твердыми сырами, орехами, грушей, абрикосами и красными ягодами, также с десертами



Вино «Новый Свет» «Золотой Рислинг Крыма коллекционное сухое белое

Страна: Россия, Крым, г. Судак

Сахар: до 12 г/дм³

Сорта винограда: Рислинг – 100%

Метод производства: классический (традиционный)

Выдержка: на дрожжевом осадке в погребе не менее 36 месяцев

Особенность: выдержка при постоянной температуре +14°C. Технологические операции: перекладка, ремюаж и дегоржаж — проводятся вручную. Вино производится небольшими партиями

Крепость: 13% об.

Цвет: светло-соломенный с зелеными отблесками

Аромат: легкий, яркий, насыщенный, с оттенками свежескошенных луговых трав, сена и с минеральными тонами

Вкус: освежающий, утонченный, с тонами спелых белых фруктов, зеленого яблока и цитрусовых, с хрустящей кислотностью в средней продолжительности послевкусии

Температура подачи: 6-10°C

Гастрономия: блюда из морепродуктов, гребешки, устрицы, красная рыба, легкие закуски, выпечка с рыбой и грибами



Датой основания Дома Шампанских вин «Новый Свет» принято считать 1878 год, когда **князь Лев Голицын** приобрел имение Новый свет. У Голицына была цель — создать изысканный напиток, не уступающий лучшим французским образцам. В Новом Свете князь создал питомник и коллекцию виноградных лоз, которая насчитывала более 600 сортов. В результате многолетнего кропотливого труда Голицын пришел к выводу, актуальному и сегодня: «Виноград и вино — это продукт местности». Им были отобраны лучшие сорта винограда, ставшие основой для местных шампанских вин: группа Пино, Шардоне, Алиготе, Рислинг Рейнский. Именно их до сих пор используют крымские виноделы для производства игристых вин.

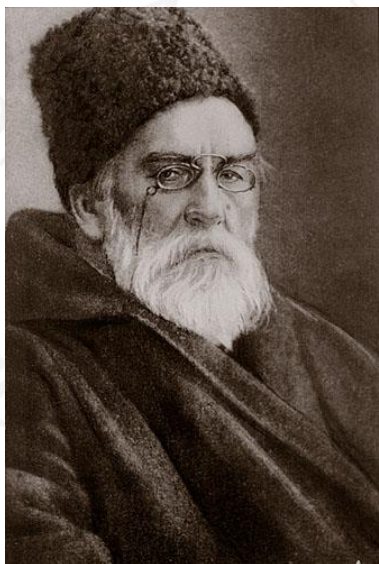
Параллельно с поиском нужных сортов винограда велась работа по строительству системы тоннелей для выдержки вин. Большая часть из них была вырыта в монолитной скале Коба-Кая. Несколько тоннелей находятся ниже уровня моря, что позволяет круглый год поддерживать температуру от 8 до 12 градусов, необходимую для выдержки. Подвалы сохранились в отличном состоянии и большинство из них Дом шампанских вин «Новый Свет» использует и сегодня.

Уже первые партии игристых вин, выпущенные Голицыным в 80-ых годах XIX века, получили широкую международную известность. *Голицын был первым виноделом, получившим право печатать герб Российской империи на этикетке своих вин.*

В 1896 году, в честь коронации императора Николая II, князь Голицын предоставил ко двору партию своего игристого вина под маркой «Коронационное». Это был первый случай в истории коронации российских императоров, когда ко двору было подано не французское вино.

В 1900 году на Всемирной выставке в Париже новосветское голицынское шампанское получило высшую награду Гран-при.

В рамках выставки давали торжественный обед в честь председателя экспертной комиссии графа Шандона. Во время торжества произошел курьезный случай: граф Шандон, перепутал шампанское «Moët & Chandon» с крымским игристым вином «Новый Свет»! Это был поистине триумф князя Голицына и его крымского шампанского. Впервые в мире дело его рук было оценено столь высоко. После смерти князя Л.С.Голицына наследницей имения и предприятия по производству шампанского стала его дочь Надежда Голицына.



Лев Голицын

Князь Лев Голицын по праву считается основоположником крымского виноделия и промышленного производства шампанского.

Лев Голицын родился 12 августа 1845 года в роду. Есть сведения о принадлежности князей Голицыных по женской линии к роду французского короля Карла Великого!

Уже в 17 лет Лев получил учёную степень бакалавра, окончив юридический факультет Парижской Сорбонны. Приехав в Россию, поступил на юридический факультет Московского университета, но не остановился на достигнутом: в 1872–74 продолжил образование в Лейпциге и Геттингене (Германия). Три года прослужил чиновником в Министерстве иностранных дел, затем – мировым судьёй в Муроме.

На принятие решения уехать в Крым и заняться новым делом повлияли события, произошедшие в личной жизни Голицына. В своём Муромском имении во Владимирской губернии он познакомился с Надеждой Засецкой (Херхеулидзе), у них разгорелся бурный роман.

Надежде принадлежала половина имения «Новый Свет», где Лев увлекся виноделием и начал серьёзно заниматься им. По прошествии некоторого времени он выкупил вторую половину имения у брата Засецкой и начал приобретать земли вокруг Нового Света для разведения виноградников.

Голицын несколько раз ездил во Францию перенимать опыт лучших виноделов, и вскоре его вина начали высоко оценивать в Европе. В 1890-х годах он построил в Новом Свете винодельческий завод, а вскоре голицынские вина начали получать медали на российских и международных выставках. **В 1900 году, на выставке в Бордо, голицынское шампанское было признано лучшим в мире.** В разные годы новосветские вина были награждены различными наградами на всевозможных конкурсах, проводимых как в России, так и в США, Франции.

Князь Голицын был необыкновенным человеком. В его доме за всю его жизнь побывали многие именитые гости, среди которых – император Николай II, художник-маринист Иван Айвазовский и Максимилиан Волошин.

К сожалению, в начале 1900-х годов Голицын начал испытывать финансовые трудности, связанные с большими вложениями в развитие виноделия. Чтобы избежать банкротства, в 1912 году ему пришлось подарить императору Николаю II часть винодельческого комплекса, включая коллекцию уникальных вин. В 1915 году, в возрасте 70 лет, Лев Голицын простудился и заболел воспалением лёгких, от которого так и не оправился. Был похоронен в склепе-фонтане на винограднике в Новом Свете.

За 37 лет жизни в Новом Свете, с 1878 по 1915 год, князь Голицын сделал очень многое для развития этого района. Он проложил дорогу Новый Свет – Судак, водовод, прогулочную тропу протяжённостью более 5 километров, облагородил естественные гроты на побережье, украсил парк и аллеи красивыми деревьями и цветниками, построил систему тоннелей для выдержки вина, сформировал виноградные плантации, используя саженцы лучших сортов винограда. Построив дом «Башни», он определил визитную карточку посёлка. **В подвалах длиной более 3 километров!** он заложил основы коллекционного шампанского виноделия.