

## Вино Для Тебя, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Пино Блан, Шардоне

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в стальной ёмкости

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** тонкий, маслянистый с яркими тонами цветущих деревьев, желтого яблока, груши и легким минеральным тоном

**Вкус:** округлый, освежающий с легкой горчинкой и длительным послевкусием с тонами цедры цитрусовых, белых европейских фруктов и мускатного ореха

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, сопровождение к блюдам из морепродуктов, белому мясу и сырам средней выдержки



## Вино Для Меня, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Мерло, Каберне Совиньон

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в стальной ёмкости

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** элегантный, ягодный, с тонами спелой сливы и черной смородины, нюансами фиалки и черного чая

**Вкус:** среднетелый, сочный, с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием с тонами спелых лесных ягод, сливы, легкой горчинкой косточки вишни и деликатными нотками черного перца

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** твердые сыры, легкие мясные закуски



## Вино Бюрнье Шардонэ, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Шардоне

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в стальной ёмкости

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** яркий, раскрывается тонами спелого желтого лимона, яблока и деликатными нюансами сливочного крема

**Вкус:** объемный, округлый, с маслянистой структурой, мягкой кислотностью и длительным фруктовым послевкусием с нюансами меда, ананаса, цитрусов и легкой сливочностью

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** блюда из белой рыбы, сливочные и полутвердые сыры, белое мясо, паста со сливочным соусом



## Вино Бюрньё Люблю, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Шардоне, Пино Блан, Пино Гри, Мускат

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в стальной ёмкости

**Цвет:** соломенный с золотистым отливом

**Аромат:** яркий, освежающий с тонами слегка переспелых и тропических фруктов: сладкого желтого яблока, медовой груши, дыни и с оттенками маракуйи

**Вкус:** среднетелый, со сбалансированной цитрусовой кислотностью, в послевкусии угадываются ноты апельсиновой цедры, дыни и персика с приятной легкой горчинкой

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, блюда из белой рыбы, паста с морепродуктами, мягкие сыры, белое мясо со слегка пряным соусом



## Вино Бюрньё Вионье, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Вионье

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в стальной ёмкости

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** умеренно яркий, с тонами белого персика, абрикоса и нюансами липового мёда

**Вкус:** структурное, насыщенное, с выраженной мягкой кислотностью и долгим послевкусием с оттенками миндаля, лимонной цедры, спелых садовых фруктов

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** блюда из морепродуктов, молодой козий сыр, белое мясо в легком пряном соусе, тайская лапша



## Вино Бюрньё Пино Блан, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Пино Блан

**Крепость:** 14%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в стальной ёмкости

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** свежий, гармоничный, с оттенками белых цветов, белого персика и яблока

**Вкус:** сбалансированный, с освежающей кислотностью, длительным послевкусием с минеральными нюансами и тонами спелых фруктов

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** молодые мягкие сыры, легкие салаты со сливочным соусом, киш лорен, тушеная с овощами белая рыба



## Вино Бюрньё Розе, розовое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Сира, Мерло

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в стальной ёмкости

**Цвет:** лососевый

**Аромат:** яркий, насыщенный оттенками увяленных красных ягод, малины, клубники, земляники, а также с легкими нюансами пряных трав и цукатов из грейпфрута

**Вкус:** среднетелый, объемный, со сбалансированной кислотностью и оттенками красного апельсина, красной смородины и грейпфрута в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** тар-тар из тунца и телятины, карпаччо из утки, морепродукты на гриле, нежные сливочно-ягодные десерты



## Вино Бюрньё Мерло, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Мерло

**Крепость:** 14%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в ёмкостях из цемента и нержавеющей стали

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** элегантный, с характерными тонами увяленной вишни, малины, сливы и ежевики, дополнен оттенками белого перца и табака

**Вкус:** сочная кислотность, среднетелый, с шелковистыми танинами, длительное послевкусие с тонами красных ягод, вишни, нюансами ванили, белого перца и фундука

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные сыры, теплые мясные салаты, паста с мясным соусом



## Вино Бюрньё Люблю, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Каберне Фран, Мерло, Сира

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная в ёмкостях из цемента и нержавеющей стали

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** притягательный, с оттенками сочной темной вишни, сливы и подвяленной смородины, дополнен нюансами специй и цветов

**Вкус:** округлый, с мягкими шелковистыми танинами, долгим послевкусием, наполненным пряными оттенками, а также продолжающим ягодную направленность

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные сыры, тушеное мясо с грибами, ростбиф, утка с ягодно-пряным соусом





## Вино Бюрньё Кабернё Фран, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Каберне Фран

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** кратковременная ёмкостях из цемента и нержавеющей стали

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** элегантный, многогранный, с тонами подвяленных темных ягод и зерен граната, присыпанных пряными травами и цветами фиалки

**Вкус:** сбалансированный, с гладкими, зрелыми танинами, долгим пряно-ягодным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** тушеное мясо, стейки средней прожарки, мясо дикой птицы

## Вино Бюрньё Сира, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Сира

**Крепость:** 14%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** 36 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** элегантный, утонченный, с оттенками тёмной лесной малины, черники и цветов, нюансами шоколада и свежесделанной кожи

**Вкус:** сбалансированный, с бархатными танинами и освежающей кислотностью, нотами молотого перца и лаванды в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сыры средней выдержки, каре ягненка, птица под пряным соусом, стейк с ягодным или перечным соусом

## Вино Бюрньё Саперáви, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Саперави

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** 36 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** насыщенный, сложный, преобладают тона подвяленной вишни, ежевики и сливы, дополненные нюансами тёмного шоколада и лакрицы

**Вкус:** плотный и структурированный, мягкие бархатистые танины и сбалансированная кислотность с длительным послевкусием, наполненным оттенками шоколада с ягодами

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные сыры, стейк из баранины или говядины с хорошей прожаркой



## Вино Бюрньё Каберне Совиньон, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** 18 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** плотный, глубокий, с тонами черносмородинового джема, сливы, ежевики с оттенками листка черной смородины, гвоздики, корицы, нотками дыма и кожи

**Вкус:** плотный и насыщенный, обладает бархатистыми танинами, округлой текстурой и продолжительным сложным послевкусием с тонами черных переспелых и уваренных ягод, паприки, гвоздики, мяты, тонковыделанной кожи и древесными мотивами

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные твердые сыры, блюда из дичи, баранина на гриле, жареная телятина



## Вино Бюрньё Красностоп, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Краснодарский край, Новороссийск, станица Натухаевская

**Производитель:** Domaine Burnier

**Сортовой состав:** Красностоп Золотовский

**Крепость:** 14,5%об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** 36 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** плотный, глубокий, комплексный, раскрывается тонами подвяленных черных ягод, сливового варенья, гвоздики, корицы, дыма, кожи и сандала

**Вкус:** плотный и насыщенный, сбалансированный, обладает бархатистыми танинами, раскрывается тонами фруктов, джемовыми нюансами, пряностями, темного шоколада в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные твердые сыры, стейки хорошей прожарки, дичь и баранина, запеченная с травами или с жирными соусами типа деми-глас



Винодельня Бюрнье придерживается следующих принципов:

- Качество вина создается на винограднике;
- Культивирование виноградника на основе бережного, ответственного и уважительного отношения к природе и окружающей среде с использованием некоторых биодинамических методов;
- Отказ от использования химических удобрений;
- Производство исключительно терруарных вин;
- Допускается только наименьшее вмешательство со стороны винодела в процесс создания вина;
- Возрождение аутентичных, старинных русских сортов винограда.

Винодельческий дом БЮРНЬЕ в России — это уникальное по своей философии винодельческое хозяйство. Основан в 2001 году потомственным швейцарским виноделом Рено Бюрнье.

Винодельческий дом БЮРНЬЕ является семейным предприятием, управляемым Рено и Мариной Бюрнье. Сегодня также и их дочь, Александра-Мария Бюрнье, участвует в работе, продолжая семейную традицию. Основная цель семьи Бюрнье — производство терруарного вина наивысшего качества, которое могло бы достойно представлять Россию на международном рынке премиальных вин.

Еще во время учебы в Высшей школе виноделия CHANGINS в Швейцарии Рено Бюрнье узнал об исключительно благоприятных условиях для виноградарства на Черноморском побережье России в предгорьях Кавказа. Решив в 1998 году заняться виноделием в России, Рено и Марина Бюрнье в течение нескольких лет изучали потенциальные участки для виноградников по всему Краснодарскому краю. Было проведено множество почвенных и климатических анализов прежде, чем оптимальный участок для производства вин высокого качества был найден — близ станции Натухаевская, между Анапой и Новороссийском, в Краснодарском крае.

Виноградник Винодельческого дома БЮРНЬЕ расположен на солнечном юго-западном склоне Кавказского хребта, на широте Бордо и Пьемонта. Виноградник, площадь которого составляет около 50 га, окружен с трех сторон лесом. Имеются почвы двух типов: богатые почвы с высоким содержанием темной глины, идеальные для красных сортов винограда, и мергелевые каменистые почвы, великолепно подходящие для белых сортов. Более 10 сортов винограда произрастают на винограднике Винодельческого дома БЮРНЬЕ.

Сбор винограда проводится исключительно вручную. Благодаря строгому контролю за работами на винограднике и хорошей проветриваемости участка, виноград созревает здоровым и отличного качества. Тем не менее дополнительно осуществляется сортировка винограда в два этапа: непосредственно на винограднике при сборе и по прибытию на винодельню, на сортировочном столе. Современная, энергосберегающая, гравитационная винодельня БЮРНЬЕ построена в центре виноградника и частично расположена в скале. Помещение для выдержки вина в дубе вместимостью 400 бочек-барриков полностью находится под землей.

Вина, произведенные Винодельческим домом БЮРНЬЕ, предназначены ценителям вина, всем, кто любит открывать что-то новое, понимает и предпочитает натуральные, аутентичные продукты. Вина BURNIER / БЮРНЬЕ производятся в очень ограниченном количестве.