## Вино Ликурия Резерв Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Крымский район, с. Молдаванское

Производитель: Лефкадия

Сортовой состав: Совиньон Блан

Крепость: 12% об.

Особенность: брожение 90% вина протекает в стальных емкостях и 10% - в дубовых

бочках

Выдержка: общая продолжительность 7 месяцев: 90% вина в стальных емкостях на

дрожжевом осадке, 10% - в дубовых бочках

Цвет: светло-соломенный

Аромат: выразительный, с оттенками крыжовника, листа чёрной смородины, цедры

грейпфрута и маракуйи

Вкус: освежающий, сочный, с оттенками цитрусовых и тропических фруктов, мяты,

спелого крыжовника в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, молодые козьи сыры, сыры с белой плесенью, морская рыба

и морепродукты

## Вино Ликурия Терруар, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Крымский район, с. Молдаванское

Производитель: Лефкадия

Сортовой состав: Совиньон Блан, Шардоне, Рислинг, Вионье, Пти Мансан,

Ркацители

Крепость: 11% об.

**Выдержка:** 8 месяцев в стальных емкостях на тонком дрожжевом осадке; Совиньон блан (4% от всего ассамбляжа) проходит выдержку в дубовых бочках в течение 8

олан (4% от всего ассамоляжа) проходит выдержку в дубовых бочках в течение о

месяцев

Цвет: светло-соломенный с золотистыми бликами

Аромат: свежий, яркий, с оттенками липового цвета, цитрусовых фруктов и

деликатной нотой пряной ванили

Вкус: освежающий, фруктовый, с оттенками садовых фруктов, цитрусовых, зефира в

пикантном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, сливочные сыры, морепродукты, холодные легкие мясные

закуски

## Вино Ликурия Розе, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Крымский район, с. Молдаванское

Производитель: Лефкадия

Сортовой состав: Сира, Совиньон Блан, Ркацители, Каберне Фран, Александроули,

Пино Нуар

Крепость: 12% об.

Особенность: брожение каждого сорта проведено отдельно, красные сорта

проходили винификацию по белому способу Выдержка: 6 месяцев в стальных емкостях

Цвет: светло-лососевый

Аромат: нежный, с оттенками клубники со сливками, крыжовника, леденцов

монпансье и нюансами цитрусовых фруктов

Вкус: сочный, обладает звонкой освежающей кислотностью и продолжительным послевкусием с яркими цитрусовыми нотами, оттенками малины и земляники

Температура подачи: 8-10 °C

**Гастрономия:** морская рыба и морепродукты, блюда из белого мяса на гриле, деликатные ягодные десерты со сдержанной сладостью







## Вино Ликурия Терруар, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Крымский район, с. Молдаванское

Производитель: Лефкадия

Сортовой состав: Мерло, Сира, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мальбек, Пти

Вердо, Саперави Крепость: 13,5% об.

Выдержка: 90% вина - 12 месяцев в стальных емкостях, 10% вина - 6 месяцев в бутах

из французского дуба **Цвет:** рубиновый

Аромат: богатый, с оттенками диких лесных ягод, вишни, сливы, сладких специй и

ванили

Вкус: сочный, округлый, с мягкими танинами, с характерными тонами черных и

красных ягод, спелой сливы, зеленого болгарского перца в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: полутвердые сыры, блюда из мяса и дичи с ягодными соусами,

тушеная телятина

Вина Ликурия, пожалуй, самый узнаваемый бренд из Долины Лефкадия. В основу заложена идея создать вино во французской стилистике на Русском Кавказе. Сортовую базу составляют три бленда из кавказских и европейских сортов, а также классические «северные» моносорта — Каберне Фран и Совиньон Блан. Современный подход к виноделию дает возможность производить сбалансированные, фруктовые вина с низким содержанием алкоголя, чтобы выпить с друзьями здесь и сейчас. Ликурия — это легкие вина с высокими рейтингами для тех, кто не любит ошибаться.

Название «Ликурия» произошло от слова ликовать — создавать свой личный праздник жизни каждый день. Терруар можно описать как чуть более прохладные участки на почвах с доминантой известняка.

«В Ликурии ощутимо французское влияние в подходах и техниках, но всё-таки это русский Кавказ! Это вино более крестьянское, более солнечное, страстное, чем его французские аналоги. Смешение сортов, стилей, подходов, ради создания чего-то нового и абсолютно непохожего. Такого, пожалуй, нигде не найти». М.М. Николаев, управляющий партнер.

