Golubitskoe Estate Sauvignon Blanc Вино Голубицкое Эсте́йт Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая

стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сортовой состав: Совиньон Блан

Крепость: 13,3%об.

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Цвет: светло-соломенный

Аромат: нотки тропических фруктов, свежескошенной травы и крыжовника

Вкус: освежающий, среднетелый, с длительным послевкусием с оттенками мякоти

лимона, листа черной смородины **Температура подачи:** 10-12 °C

Гастрономия: аперитив, морепродукты, речная рыба, легкие салаты и закуски

Golubitskoe Estate Risling Вино Голубицкое Эсте́йт Рислинг, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая

стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сортовой состав: Рислинг

Крепость: 12,2%об.

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке **Цвет:** светло-соломенный с зеленоватыми отблесками

Аромат: цветочный, с нотами цитрусовых, алычи, персика и абрикоса

Вкус: освежающий, среднетелый, с долгим послевкусием с оттенками лимона, зеленых

косточковых фруктов и тонкими сливочными оттенками

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: аперитив, морепродукты, речная рыба, легкие салаты и закуски

Golubitskoe Estate Chardonnay Вино Голубицкое Эсте́йт Шардоне, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая

стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сортовой состав: Шардоне

Крепость: 13,5%об.

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Цвет: светло-соломенный

Аромат: ноты яблока, груши, персика, с оттенками цветущей липы, и цветов плодовых

леревьев

Вкус: освежающий, среднетелый, с долгим послевкусием с оттенками, повторяющими

аромат, а также нотками цитруса и легкой сливочностью

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: аперитив, белое мясо, теплые салаты, рыба и паста под белым соусом







Golubitskoe Estate Pinot Noir Rose Вино Голубицкое Эсте́йт Пино Нуар Розе́, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая

стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сортовой состав: Пино Нуар

Крепость: 12,2%об.

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Цвет: нежно-розовый

Аромат: красных лесных ягод и лепестков розы

Вкус: освежающий, тонкий, с приятным послевкусием с оттенками земляники, малины,

тонкими пряностями и деликатной сливочностью

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: восточная кухня, легкие мясные закуски, морепродукты и речная рыба

Golubitskoe Estate Merlot Вино Голуби́цкое Эсте́йт Мерло, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая

стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сортовой состав: Мерло **Крепость:** 13,5%об.

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: нотки спелых красных сливы, вишни, голубики и шелковицы, с тонами

черного перца и мускатного ореха

Вкус: сочный, средненелый, с низким уровнем танинов и длительным послевкусием с

оттеками красных спелых ягод и специй

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: мясо, блюда под красным соусом, теплые салаты, печень

Golubitskoe Estate Cabernet Sauvignon Вино Голуби́цкое Эсте́йт Каберне Совиньон, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая

стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сортовой состав: Каберне Совиньон

Крепость: 13,2%об.

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: нотки лесной фиалки, вишни, черники, с тонами красного перца, мяты,

черного перца, и намеками на лавр

Вкус: сочный, средненелый, со средним уровнем танинов и длительным послевкусием с нотами лесных переспелых ягод, джемовыми оттенками, а также легкими древесными

нюансами

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: мясные блюда, приготовленные на гриле и углях, выдержанные сыры







Golubitskoe Estate Cabernet Sauvignon Reserve Вино Голубицкое Эсте́йт Каберне Совиньон Резе́рв, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, ВВР Кубань. Таманский Полуостров, ВВТ Голубицкая

стрелка

Производитель: ООО «Поместье Голубицкое»

Сортовой состав: Каберне Совиньон

Крепость: 13,7%об.

Выдержка: в дубовых бочках не менее 6 месяцев

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: сочный, раскрывается нотами темных ягод, смородины, чернослива с

шоколадом и нюансами табачного листа

Вкус: сбалансированный, с бархатистыми танинами, полон нот черной смородины,

сливы, черники и паприки, с оттенками кедра в послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: мясные блюда, приготовленные на гриле и углях, выдержанные сыры



«Поместье Голубицкое» — это 231 гектар плодоносящих виноградников, современное производство, грандиозные подвалы для выдержки и хранения вина, подземные галереи, соединяющие туристический комплекс и производство, дегустационные залы и магазин.

Хозяйство основано в 2006 году и приняло свой первый урожай в 2016 году, расположено в уникальном по красоте месте — на Голубицкой стрелке (недалеко от ст. Голубицкая Темрюкского р-на Краснодарского края). Это

узкая полоска суши между Азовским морем и Ахтанизовским лиманом, откуда открываются панорамные виды на Таманский полуостров, море, лиманы, виноградники и песчаные пляжи.

Виноградники на площади 345 га (из них 231 га плодоносят) были посажены в несколько этапов с 2009 по 2013 годы. Саженцы были привезены из питомников северной Италии и Австрии. Средний возраст лоз 10-12 лет. Выращивают 7 европейских сортов винограда — Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Шардоне, Совиньон Блан, Пино Гри, Рислинг.

Винодельня «Поместье Голубицкое» — это, с одной стороны, мощное современное производство, оснащенное итальянским оборудованием, с другой стороны — одна из самых красивых по исполнению виноделен России, состоит из здания самой винодельни, выполненной в современном стиле — фасады из стекла и итальянского известняка, и туристического комплекса, выполненного в русском стиле, с башнями, арками и открытыми площадками на крыше. Оба здания соединены системой подземных тоннелей.

Под зданием винодельни оборудованы подвалы площадью 3000 м². Здесь проходит выдержка тихих вин, ремюаж и брожение игристых вин, которые создаются исключительно классическим методом шампанизации.

Здесь также расположены буты из кавказского дуба скальной породы для выдержки тихих вин. В тоннелях оборудованы казы для коллекционной выдержки 300 000 бутылок вина. Вина же коллекции Reserve проходят выдержку в бочках из кавказского и французского дуба. Для них по специальному заказу на пяти лучших бондарнях Франции были изготовлены 652 бочки различного объема — баррики, пиесы, буты. Объем производства составляет около 2 500 000 бутылок в год.

