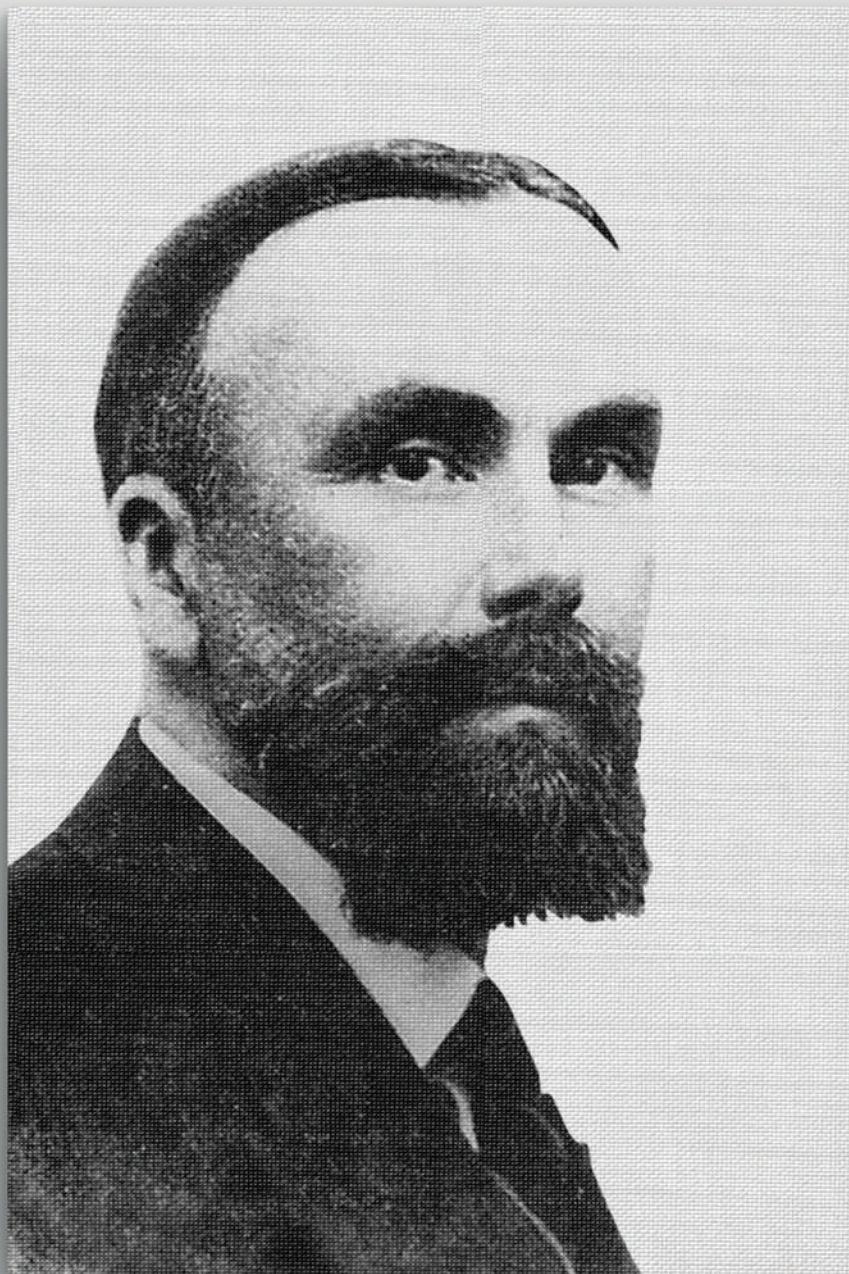




CHATEAU CRISTI

EMINENT WINES SINCE 1882



Numele lui Vladimir Cristi este scris cu litere de aur în istoria vinificației Republicii Moldova.

Personalitatea sa este asociată cu o serie de evenimente politice și decizii progresiste luate la începutul secolului XX. Fiind primar de Chișinău, un patriot încocat și un vinificator talentat, acesta a transmis mai departe, din generație în generație, tradiția de a produce vinuri de înaltă calitate, cunoscute astăzi în întreaga lume.

Un secol mai târziu, Chateau Cristi urmează tradițiile familiei Cristi, de descendență nobilă, cu aceeași fidelitate față de calitate și cu dragoste pentru vinificație.

Vladimir Cristi's name is written in gold letters in the history of winemaking of the Republic of Moldova.

His personality is associated with a series of political events and progressive decisions made in the early 20th century. As mayor of Chisinau, devoted patriot and talented winemaker, he passed on from generation to generation the tradition of producing high quality wines, well known today all over the world.

A century later, with the same fidelity to quality and love for winemaking, the Chateau Cristi follows the traditions of noble descent of the Cristi family.





Astăzi, podgoriile sale se întind pe 120 de hectare, fiind situate în vecinătatea satului Găvănoasa, în celebra zonă istorică Valul lui Traian din sudul Moldovei.

Aici, Chateau Cristi cultivează 12 soiuri de viață-de-vie.



*Today, its vineyards extend over 120 ha near the Găvănoasa village,
in the famous historical area of Valul lui Traian in the Southern
Moldova. Here, the Chateau Cristi cultivates 12 varieties of vines.*





Vinurile Chateau Cristi – gama de vinuri HoReCa, produse din materie primă selectă, recoltată doar manual și limitată la 6 tone per hectar. Toate vinurile din această gamă sunt maturate în butoie de stejar timp de 6-12 luni.

Chateau Cristi – the range of HoReCa wines, produced from selected raw materials, harvested only by hand and limited to 6 tons per ha. All wines of this range are aged in oak barrels for 6-12 months.





2016

CHATEAU CRISTI

MADE IN MOLDOVA

MADE IN MOLDOVA

CHATEAU CRISTI
EST. 1882

Malbec Saperavi
VIN ROŞU SEC

Unul dintre cele mai rafinate vinuri Chateau Cristi, Chardonnay Barrel Fermented, a trecut printr-un proces de fermentare și batonare în butoae de stejar și salcâm, timp de 5 luni.

Vinul este intens, cu arome rafinate de flori, piersic, pepene galben și cu o structură gustativă bogată în care putem distinge notele de mere coapte, fructe exotice și vanilie. Este un vin care a cucerit numeroase premii. Printre cele mai prestigioase e The Best of Show la Mundus Vini 2020.

Chardonnay Barrel Fermented is one of the Chateau Cristi's finest wines, fermented and batched in oak and acacia barrels for 5 months.

Intense, with exquisite aromas of flowers, peach and melon, having a rich taste structure with notes of ripe apples, exotic fruits and vanilla.

A wine with numerous awards, among which the most prestigious is The Best of Show at Mundus Vini 2020.





CHATEAU CRISTI

CHARDONNAY BARREL FERMENTED

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Carne albă, pește, brânză topită, pâine albă, fructe, măslini, fistic, nuci și dulciuri. Se servește la o temperatură de +6 - +10°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

White meat, fish, melted cheese, white bread, fruit, olives, pistachios, nuts and sweets. It is served at a temperature of +6 - +10°C

AROME: flori ○ piersic ○ pepene galben

AROMA: flowers ○ peach ○ cantaloupe

NOTE: măr galben ○ fructe exotice ○ vanilie

NOTES: yellow apple ○ exotic fruit ○ vanilla

VIVINO 4.3





Cupajul roșu regal este cartea de vizită a vinăriei Chateau Cristi, deoarece anume acest vin era servit la curtea țarului Imperiului Rus.

Un vin bogat, intens, moale și catifelat, cu arome de coacăză neagră, cireșe și prune, maturat în butoaie de stejar timp de 12 luni.

Acest vin cucerește cu gustul său moale și postgustul lung, cu note de fum, piper negru și vanilie.

Royal Red Coupage is the visiting card of Chateau Cristi winery, because namely this wine was served at the court of the Russian Empire.

A rich, intense, soft and velvety wine with aromas of blackcurrant, cherry and plum, aged in oak barrels for 12 months.

This wine wins your heart with its soft taste and long aftertaste, with notes of smoke, black pepper and vanilla.



CHATEAU CRISTI CUVÉE ROUGE ROYAL

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



13% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Bucate tradiționale moldovenești, carne de vită și berbec. Se servește la o temperatură de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*Traditional moldovan cuisine, beef, mutton.
It is served at a temperature of +12 - +18°C*

AROME: coacăză neagră • prune • cireșe

NOTE: fum • piper negru • vanilie

AROMA: black currant • plums • cherry

NOTES: smoke • black pepper • vanilla

VIVINO 4.2



Ușor, cu o aromă transparentă și un postgust fin, vinul clasic Pinot Noir a fost maturat în butoaie de stejar mai bine de 8 luni.

Aromele de cireșe, cuișoare, fructe de pădure și vanilie sunt accentuate datorită gustului moale și elegant, precum și a notelor de violete și a postgustului de trufe.

Light-bodied, with a gentle aroma and a fine aftertaste, the classic Pinot Noir wine is aged in oak barrels for more than 8 months.

Aromas of cherries, cloves, berries and vanilla, as well as notes of violets and truffle aftertaste enrich its soft and elegant taste.





CHATEAU CRISTI

PINOT NOIR

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Brânzetură moi, mâncăruri cu sosuri
cremoase și bucate din curcan și vitel.
Temperatura servirii este de +12 - +14°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Soft cheeses, dishes with creamy sauces,
turkey and veal dishes. Serving
temperature is +12 - +14 °C

AROME: cireșe ◦ fructe de pădure
cuișoare ◦ vanilie

NOTE: violete ◦ trufe

AROMA: cherry ◦ berries
clove ◦ vanilla

NOTES: violets ◦ truffle

VIVINO 4.2





Un vin nobil, produs din struguri selecți de soiul Cabernet Sauvignon și Saperavi, elevat în butoiae de stejar timp de 12 luni. Cu un buchet plin de arome de prune, fructe de pădure, vișine și cedru. Cucereste prin gustul său lung și placut cu note de mure, prune, ciocolată și condimente.

Un vin care exaltează alături de bucate din carne roșie, paste cu sos roșu, precum și brânzeturi tari.

A noble wine, produced from selected Cabernet Sauvignon and Saperavi grapes, aged in oak barrels for 12 months. With a bouquet full of aromas of plums, berries, cherries and cedar. It conquers with its long and pleasant taste with notes of blackberries, plums, chocolate and spices.

A wine that exalts alongside red meat dishes, pasta with red sauce, as well as hard cheeses.



CHATEAU CRISTI

CABERNET SAUVIGNON SAPERAVI

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Bucate din carne roșie, paste cu sos roșu,
brânzeturile tari. Se servește la o temperatură
de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*Red meat dishes, pasta with red sauce, hard
cheeses. It is served at a temperature
of +12 - +18°C*

AROME: prune ◊ fructe de pădure
vișine ◊ cedru

NOTE: mure ◊ ciocolată
condimente ◊ prune

AROMA: plums ◊ berries
cherry ◊ cedar

NOTES: blackberries ◊ chocolate
spices ◊ plums

Un cupaj rafinat, creat din soiurile Malbec și Saperavi. A fost maturat în baricuri de stejar timp de 12 luni.

Fascinează prin arome delicate de mure, coacăze negre și violete. Are un gust sofisticat, cu o textură catifelată și note de prune coapte, visine dulci și condimente. Se asociază cu bucate din carne de vită și cu brânzeturi picante.

A refined blend, created from Malbec and Saperavi varieties. It was matured in oak barrels for 12 months.

It fascinates with delicate aromas of blackberries, blackcurrants and violets. It has a sophisticated taste with a velvety texture and notes of ripe plums, sweet cherries and spices. It is associated with beef dishes and spicy cheeses.





CHATEAU CRISTI

MALBEC SAPERAVI

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Bucate din carne de vită, brânzetură
picante. Temperatura servirii este de +12 -
+18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*Beef dishes, spicy cheeses. The serving
temperature is +12 - +18°C*

AROME: mure ○ coacăze negre
violete

NOTE: prune coapte ○ vișine dulci
condimente

AROMA: *blackberries ○ blackcurrants
violets*

NOTES: *ripe plums ○ sweet cherries
spices*



Se evidențiază prin culoarea sa delicată, un roz pal și ușor. Aromă subtilă cu note fructate de căpșuni proaspete și coacăze, pere și măr verde. Tonurile florale subtile, precum trandafirul și iasomia, se împleteșc într-o simfonie parfumată, adăugând profunzime și rafinament.

Vinul oferă un echilibru perfect între aciditatea plăcută și catifelarea texturii sale. Gustul este fin și delicat, cu o persistență plăcută la final.

It stands out with its delicate, pale, and slightly pink color. Subtle aroma with fruity notes of fresh strawberries and blackcurrants, pears and green apples. The subtle floral tones, such as rose and jasmine, intertwine in a perfumed symphony, adding depth and refinement.

The wine offers a perfect balance between pleasant acidity and velvety texture. The taste is refined and delicate, with a pleasant persistence in the finish.



CHATEAU CRISTI PINOT NOIR ROSÉ

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



13.5% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Preparatele din pește, fructele de mare

sau puiul la grătar. Temperatura servirii

este de +8 - +12°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Fish dishes, seafood or grilled chicken.

Serving temperature is +8 - +12°C

AROME: *pear* ◦ *măr verde* ◦ *iasomie*

petale de trandafir

NOTE: *pear* ◦ *măr verde* ◦ *iasomie*
fructe de pădure

AROMA: *pear* ◦ *green apple* ◦ *jasmine*

rose petals

NOTES: *pear* ◦ *green apple* ◦ *jasmine*
berries



Vin alb, produs din struguri roșii bine copti din soiul Cabernet Sauvignon, face parte din categoria vinurilor Blanc de Noir. Are un buchet foarte intens, cu arome de dulceață de măr, pere, cireșe și gem de căpșuni. Gustul este plin, dulce, dar nu în exces.

White wine, produced from well-ripened red grapes of the Cabernet Sauvignon variety, is part of the Blanc de Noir wine category.

It has a very intense bouquet, with aromas of apple jam, pear, cherry and strawberry jam. The taste is full, sweet, but not excessive.



CHATEAU CRISTI

CABERNET SAUVIGNON

LATE HARVEST BLANC DE NOIR

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



9.5% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

Cheesecake, foie gras, carne la grătar,
fructe coapte. Se servește la o
temperatură de +6° - +10°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Cheesecake, foie gras, grilled meat, baked
fruits. It is served at a temperature
of +6° - +10°C

AROME: gutui ◊ cireșe roz
gem de zmeură și căpșuni

NOTE: marmeladă sărată ◊ gem de căpșuni
cireșe albe confiate

AROMA: quince ◊ pink cherry
raspberry and strawberry jam

NOTES: salty marmalade ◊ strawberry jam
candied white cherries



PROUDLY MADE IN MOLDOVA
THE COUNTRY OF FREE & BRAVE PEOPLE



Vinurile Bravoure – gama mediu spre premium, calitate înaltă. Vinurile roșii de cupaj, cu soiuri autohtone, sunt maturate în butoae de stejar până la 12 luni.

Bravoure – high quality medium to premium range. Red blending wines with native varieties, aged in oak barrels up to 12 months.

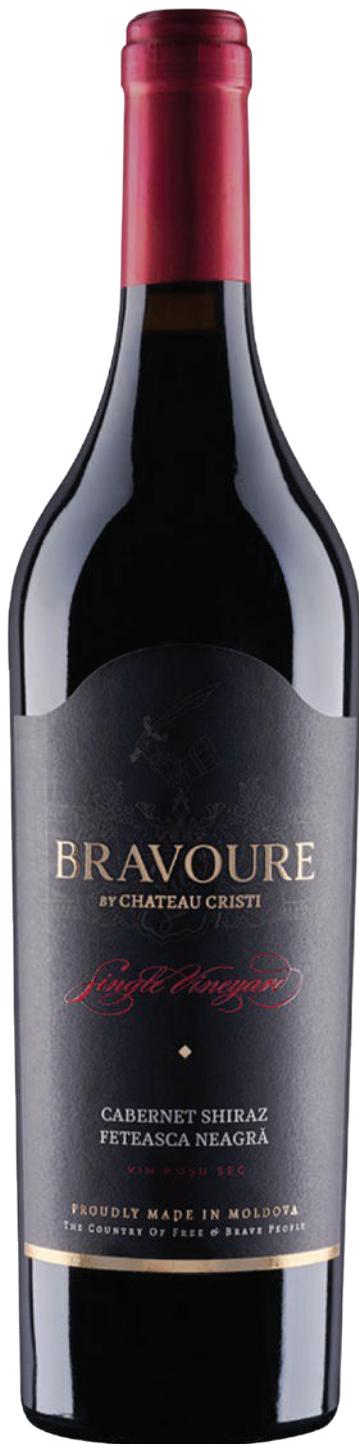


Un vin elegant, maturat până la 12 luni în butoiaie de stejar, prezintă arome bogate de dulceață de coacăză neagră, curmale uscate, ienibahar.

Are gust plin, cu taninuri moi, note de fructe uscate, tutun, ciocolată neagră și fum, cu un postgust îndelungat și memorabil.

An elegant wine, aged up to 12 months in oak barrels, presents rich aromas of blackcurrant jam, dried dates, and allspice.

Full-bodied, with soft tannins, notes of dried fruits, tobacco, dark chocolate and smoke, having a long and memorable aftertaste.



BRAVOURE by CHATEAU CRISTI

CABERNET SHIRAZ FETEASCA NEAGRĂ

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14.5% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

Brânzeturi cu aromă puternică, carne
roșie și ciocolată neagră. Se servește la o
temperatură de +16 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Cheeses with a strong aroma, red meat and
dark chocolate. It is served at a
temperature of +16 - +18 °C

AROME: dulceață de coacăză neagră
ienibahar • curmale uscate

NOTE: fructe uscate • tutun • fum
ciocolată neagră

AROMA: blackcurrant jam • allspice
dried dates

NOTES: dried fruit • tobacco
smoke • dark chocolate

VIVINO 3.9



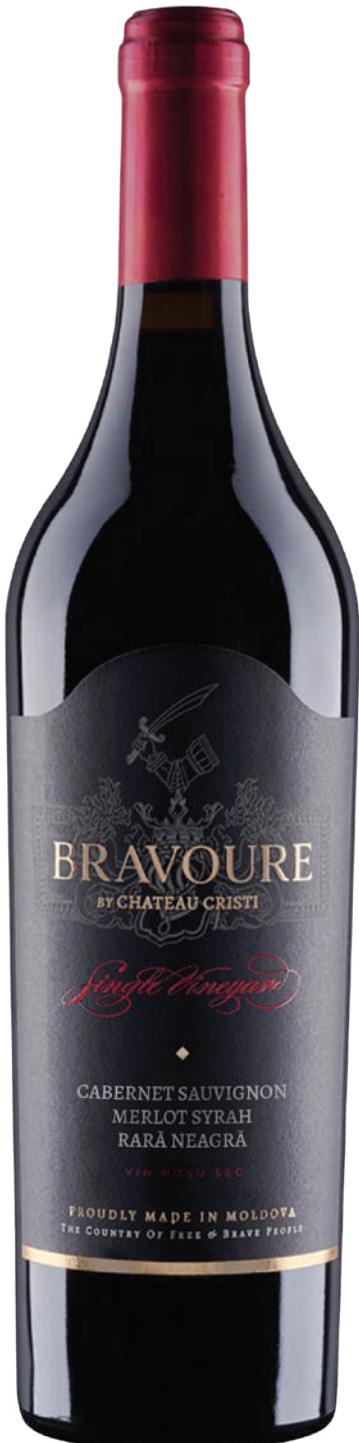
În acest vin s-a reușit îmbinarea fină a aromelor fructate ale Merlotului și a puterii Cabernetului, care îi oferă o personalitate aparte.

Maturat până la 12 luni, acest vin prezintă o culoare roșie-rubinie, cu arome complexe de vișină uscată, coacăză, tutun, fum și condimente negre. Evoluează cu un gust plin, catifelat, nuanțe de fum și sămbure de vișină sălbatică uscată.

The fine blend of the fruity aromas of Merlot and the supremacy of Cabernet gives to this wine a special personality.

Matured up to 12 months, the wine has a ruby-red color with complex aromas of dried cherry, currant, tobacco, smoke and black spices. Evolves with a full, velvety taste, flavors of smoke and kernels of dried wild cherry.





BRAVOURE by CHATEAU CRISTI

CABERNET MERLOT

SYRAH RARA NEAGRĂ

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14.5% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

Vânat mic, brânzetură moi, maturate și rețete gătite la tigaie. Se servește la o temperatură de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Small game meat, soft, matured cheeses and pan-cooked recipes. Serve at a temperature of +12 - +18 °C

AROME: vișină uscată • coacăză neagră tutun • fum și condimente negre

NOTE: sămbure de vișină uscată salbatică • fum

AROMA: dried cherries • black currant tobacco • smoke and black spices

NOTES: dried wild cherry seeds • smoke



Vin Rosé, roada anului 2021, de culoare coral pal.

Este obținut prin presarea ușoară și delicată a strugurilor întregi, fără desciorchinare.

Cucereste cu aromele sale florale și de fructe galbene exotice. Este un vin proaspăt, crocant, cu un grad de mineralizare înalt.

A Rosé wine, harvest of 2021, pale coral color.

Made by gently and softly pressing whole grapes, without peeling.

Wins your heart with its floral and exotic yellow fruit aromas. Fresh, crisp wine with a high degree of mineralization.



BRAVOURE by CHATEAU CRISTI MALBEC ROSÉ

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14.1% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Fructe de mare, somon, pesto,
brânzetură moi. Se servește la o
temperatură de +8 - +12°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*Seafood, salmon, pesto, soft cheeses. It is
served at a temperature of +8 - +12 °C*

AROME: barbaris ◊ grapefruit

AROMA: *barberry ◊ grapefruit*

NOTE: grapefruit

NOTES: *grapefruit*



Vin alb din gama Bravoure, cupaj nobil de Chardonnay și soiul georgian Rkatsiteli. Combinăția perfectă de structură și prospetime.

Ademenește cu arome de flori de câmp și fructe exotice. Gust plin, postgust picant, îndelungat.

White wine from the Bravoure range, noble blend of Chardonnay and Georgian variety Rkatsiteli. The perfect combination of structure and freshness.

Allures with aromas of field flowers and exotic fruits. Full-bodied taste and spicy, long aftertaste.





BRAVOURE by CHATEAU CRISTI

CUPAJ CHARDONNAY/RKATSITELI

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



12.8% ALC.

COMBINĂȚII GASTRONOMICE:

Fructe de mare, pui, pește alb, sparanghel.

Temperatura servirii este de +6 - +10°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Seafood, chicken, white fish, asparagus.

Serving temperature is +6 - +10 °C

AROME: vanilie ◊ stejar ◊ note florale

fructe galbene

NOTE: vanilie ◊ florale ◊ fructe tropice

AROMA: vanilla ◊ oak ◊ floral notes

yellow fruits

NOTES: vanilla ◊ floral ◊ tropical fruits



Un vin plin de prospetime, cu aromele distincte de citrice, precum lămâie și grapefruit, care aduc o notă răcoritoare și vivace. De asemenea, veți descoperi nuante subtile de mere verzi și pere coapte, care completează aroma fructată.

Notele proaspete de citrice se îmbină armonios cu aromele subtile de piersici și pere. Vinul oferă o aciditate plăcută și o textură catifelată, care completează savoarea sa fructată. Postgustul este curat și persistent.

A wine full of freshness, with distinct citrus aromas such as lemon and grapefruit, which bring a refreshing and lively note. Additionally, you will discover subtle nuances of green apples and ripe pears that complement the fruity aroma. The fresh citrus notes blend harmoniously with subtle hints of peaches and pears. The wine offers pleasant acidity and a velvety texture that complements its fruity flavor. The aftertaste is clean and persistent.



BRAVOURE by CHATEAU CRISTI

CUPAJ SAUVIGNON BLANC/PINOT GRIGIO

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



13.5% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Fructe de mare, salate verzi sau brânzeturi proaspete. Se servește la o temperatură de +6 - +10°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Seafood, green salads or fresh cheeses.
Serving temperature is +6 - +10 °C

AROME: lime • grapefruit • măr verde

fructe galbene

NOTE: citrice • piersic • pere

AROMA: lime • grapefruit • green apple

yellow fruits

NOTES: citrus • peach • pear

POT TU



BY

CHATEAU CRISTI



Vinurile Politika – gama retail,
sunt vinuri tinere, accesibile,
fructate, care targhetează un
segment larg de consumatori.

*Politika – retail range, young,
affordable, fruity wines targeted
to a wide segment of consumers.*

În Coupagelui Conservator Politika fracțiunile Merlot, Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon au creat o coaliție largă, bazată pe respectarea nivelului moderat de tаниuri și elaborarea unui program comun ce ar garanta postgustul remarcabil.

In the Politika Coupage Conservator the Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon fractions have created a broad coalition, based on respecting the moderate level of tannins and developing a joint program that would guarantee the remarkable aftertaste.





POLITIKA COUPAGE CONSERVATOR

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



13.5% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

În cadrul ședințelor plenare, formează ușor
majorități constituționale cu pastele,
afumăturile și pizza. Se servește la o
temperatură de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*In plenary sessions, it easily forms
constitutional majorities with pasta, smoked
meats and pizza. It is served at a
temperature of +12 - +18°C*

AROME: vișină • fructe de pădure

NOTE: vișină • prune • coacăză neagră

AROMA: sour cherry • berries

NOTES: sour cherry • plum • black currant





Veritabila democrație presupune că majoritatea ia în calcul doleanțele minorității! Exact ca în Coupage-ul Democratic Politika, unde soiul Cabernet Franc (care deține o majoritate de 50%) nu caută să domine, dar conlucrează intens cu fracțiunile mai mici Merlot și Cabernet Sauvignon.

Această coaliție cucerește electoratul cu arôme de cireșe, fructe de pădure și note moi ce domină gustul acestui vin. E o îmbinare perfectă a taninurilor fine ale majorității cu aciditatea proaspătă a minorității.

True democracy means that the majority takes into account the wishes of the minority! Just like in the Democratic Coupage Politika, where the Cabernet Franc variety (with 50% majority) does not seek to dominate, but works intensively with the smaller fractions of Merlot and Cabernet Sauvignon.

This coalition wins the electorate with its aromas of cherries, berries and soft notes that dominate the taste of this wine. Perfect blend of the fine tannins of the majority with the fresh acidity of the minority.



POLITIKA

COUPAGE DEMOCRATIC

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



13.5% ALC.

COMBINĂȚII GASTRONOMICE:

Recomandăm să formeze coaliții cu legumele grătinate la cuptor, pizza sau carne la grătar.
Se servește la o temperatură de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

We recommend forming coalitions with baked vegetables, pizza or grilled meat. It is served at a temperature of +12 - +18°C

AROME: fructe roșii • ierburi • piper

NOTE: vișină • condimente

fructe de pădure

AROMA: red fruit • herbs • pepper

NOTES: sour cherry • spices • berries



Vinul Candidat este un promulgator al ideilor progresiste! Plin de arome de pomușoare și fructe de pădure, acesta se lansează în cursa electorală cu un gust elegant și ușor. Este un vin Tânăr, produs din soiul Pinot Noir, plin de ambiții, liber de orice indoctrinare, care satisfacă pe deplin cerințele electoratului însetat.

Candidat wine is a promulgator of progressive ideas! Full of aromas of berries and forest fruits, it launches into the electoral race with an elegant and light-bodied taste. Young wine, made from the Pinot Noir variety, full of ambitions, free from any indoctrination, which fully satisfies the demands of the thirsty electorate.





POLITIKA CANDIDAT

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14.5% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

Pasăre coaptă la grătar, somon copt, pizza. Se servește la o temperatură de +12 - +14°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

grilled bird, baked salmon, pizza. It is served at a temperature of +12 - +14°C

AROME: cireșe ◊ mure ◊ coacăză

AROMA: cherries ◊ berries ◊ currant

NOTE: fructe roșii

NOTES: red fruits



Coupage Liberal este un vin cu viziuni largi! Nou pe eșicierul Politika, acesta sfidează vechile reguli și își impune propriul punct de vedere. Format în baza unei coaliții dintre Chardonnay și Riesling, acest vin rebel spune sus și tare că iubește libertatea! Numai așa își poate manifesta pe deplină măsură notele ușor minerale de lămâie, piersic și mango.

Este produs din struguri recoltați de pe podgorile Chateau Cristi. Aceștia sunt culeși manual când capătă maturitatea deplină, sunt desciorchinăți, urmează o scurtă macerare pe boștină pentru a extrage aroma de soi și apoi sunt supuși procesului de vinificare.

Coupage Liberal is a wine with broad visions! New on Politika range, it defies the old rules and imposes its own point of view. Formed under a coalition of Chardonnay and Riesling, this rebellious wine speaks high and loud that it loves freedom! Only in this way, it can fully manifest its mineral notes of lemon, peach and mango.

A wine made from grapes harvested from the Chateau Cristi vineyards. At fully maturity, the grapes are handpicked, removed from the cluster, shortly macerated to extract the varietal flavor, thus being ready for the winemaking process.



POLITIKA

COUPAGE LIBERAL

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14.1% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

Paste cu sos alb, pizza, cheesecake, pui
copt. Se servește la o temperatură
de +6 - +10°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Pasta with white sauce, pizza, cheesecake,
baked chicken. It is served at a temperature
of +6 - +10°C

AROME: florale • fructe tropice

AROMA: floral • tropical fruit

NOTE: fructe tropice • măr

NOTES: tropical fruit • apple

Un vin de o culoare strălucitoare și vibrantă, având o nuanță delicată de roz pal.

Predomină notele de fructe proaspete și petale de trandafir. Se percep arome subtile de căpsuni coapte și zmeură, care se îmbină armonios cu tonurile florale delicate.

Gustul este fructat și plăcut, cu o aciditate moderată. Notele florale subtile completează experiența gustativă, oferind un postgust intens.

A bright and vibrant wine, with a delicate pale pink hue. It is characterized by fresh fruit notes and rose petals. Subtle aromas of ripe strawberries and raspberries can be perceived, which blend harmoniously with delicate floral tones. The taste is fruity and pleasant, with moderate acidity. The subtle floral notes complement the taste experience, providing an intense aftertaste.





POLITIKA

PROPAGANDA MERLOT ROSÉ

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



13.5% ALC.

COMBINĂȚII GASTRONOMICE:

Fructe de mare, somon, pesto,
brânzeturi moi. Se servește la o
temperatură de +8 - +12°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Seafood, salmon, pesto, soft cheeses. It is
served at a temperature of +8 - +12 °C

AROME: zmeură • fructe de pădure
petale de trandafir

NOTE: căpșuni coapte • zmeură
note florale

AROMA: raspberries • berries
rose petals

NOTES: ripe strawberries • raspberries
floral notes



PETIT

CHARDONNAY

VIN ALB SEC

*Die Siegessieger ausgewählt
Chateau Cristi*
PRODUS IN REPUBLICA MOLDOVA

CHATEAU CRISTI
EST. 1862

PETIT

MERLOT ROSÉ

VIN ROZ SEC

*Die Siegessieger ausgewählt
Chateau Cristi*
PRODUS IN REPUBLICA MOLDOVA

CHATEAU CRISTI
EST. 1862

PETIT

SAUVIGNON BLANC

VIN ALB SEC

*Die Siegessieger ausgewählt
Chateau Cristi*
PRODUS IN REPUBLICA MOLDOVA

CHATEAU CRISTI
EST. 1862

Gama de vinuri Petit este compusă, preponderent, din vinuri tinere, cu vârstă de până la doi ani. Vinurile sunt vibrante și proaspete, având arome primare de fructe, care nu s-au dezvoltat încă în caracteristici mai complexe, secundare, ce apar odată cu învechirea.

ACESTE VINURI SUNT SIMPLE – ÎN SENSUL BUN AL CUVÂNTULUI - și nu necesită cunoștințe sau experiență extinsă pentru a fi apreciate. Aromele sunt deschise și intense, ușor de identificat și descris. Lipsesc nuantele și subtilitățile pe care le puteți găsi în vinurile mai sofisticate, arome secundare, gusturi terțiare, nuante de învechire etc., făcându-le plăcute pentru cei care nu sunt connoisseuri.

The Petit wine range is mainly composed of young wines, aged up to two years. The wines are vibrant and fresh, with primary fruit flavors that have not yet developed into more complex, secondary characteristics that appear with aging.

These wines are simple - in a good way - and do not require extensive knowledge or experience to appreciate. The flavors are open and intense, easy to identify and describe. It lacks the nuances and subtleties you can find in more sophisticated wines, secondary aromas, tertiary tastes, nuances of aging, etc., making them enjoyable for non-connoisseurs.

Petit Chateau Cristi Sauvignon Blanc a devenit extrem de popular pentru aromele și gusturile sale distinctive. Acest vin oferă arome proaspete, vii și fructate, precum stafidele verzi, coacăzele, lămâia.

Gustul vinului Petit Sauvignon Blanc este proaspăt, cu o aciditate bine pronunțată, ceea ce face ca vinul să aducă o senzație răcoritoare în gură.

Petit Chateau Cristi Sauvignon Blanc has soared in popularity, celebrated for its distinctive aromas and flavors. This wine bursts with fresh, lively and fruity notes, showcasing green raisins, blackcurrants, and a zesty lemon character. The palate of Petit Sauvignon Blanc is vibrant, marked by a pronounced acidity, delivering a refreshing sensation in the mouth.





PETIT SAUVIGNON BLANC

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



13.8% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

pește și fructe de mare, pui, salate și
brânzetură moi, pizza. Se servește la o
temperatură de +8 - +12°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Fish and seafood, chicken, salads, soft cheeses, pizza. It is served at a temperature of +8 - +12 °C

AROME: grapefruit • fructul pasiunii
kiwi • mango • piersică

NOTE: iarbă proaspăt tăiată • piper alb
arome subtile de flori

AROMA: *grapefruit • passion fruit
kiwi • mango • peach*

NOTES: *freshly cut grass • white pepper
subtle floral notes*



Petit Chateau Cristi Chardonnay este un vin alb Tânăr, expresiv, intens în arome de fructe tropice, precum și de mere, pere. Gust ușor, proaspăt și răcoritor. Se recomandă să fie servit rece, pentru a îndrăgi pe deplin capacitatele sale.

Petit Chateau Cristi Chardonnay is a young, white wine, expressive and rich in aromas and flavors of tropical fruits like apples, and pears. The fresh taste gives a rejuvenating experience. Best served chilled to fully appreciate the outstanding qualities of this exquisite wine.



PETIT CHARDONNAY

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

pește, fructe de mare, pui și paste cu sosuri bogate. Se servește la o temperatură de +8 - +12 °C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Fish, seafood, chicken, and pasta with rich sauces. It is served at a temperature of +8 - +12 °C

AROME: mere ◦ pere ◦ caise ◦ vanilie

NOTE: lămăie ◦ grapefruit

AROMA: apples ◦ pears ◦ apricots ◦ vanilla

NOTES: lemon ◦ grapefruit

Petit Rosé din Merlot are arome de fructe roşii și fructe de pădure, cum ar fi căpşunile, căpşunile de pădure, zmeura și vişinele. Gustul este proaspăt, fructat, ușor și revigorant. Este o alegere excelentă pentru zilele călduroase de vară și poate fi savurat ca vin de aperitiv sau ca însoțitor al unor preparate ușoare, precum salate, brânzeturi ușoare sau fructe de mare. Datorită prospetimii și acidității sale, acest vin se bucură de popularitate în rândul iubitorilor de vin din întreaga lume.

Petit Rosé from Merlot bursts with red fruit and berry aromas, including strawberries, wild strawberries, raspberries and cherries. The palate is fresh, fruity, light, and invigorating. A fantastic choice for warm summer days, it can be enjoyed as an aperitif wine or paired with light dishes such as salads, light cheeses, or seafood. Its freshness and acidity have garnered international acclaim among wine enthusiasts.





PETIT MERLOT ROSÉ

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

salate, brânzetură ușoare sau fructe de
mare, paste, pizza. Se servește la o
temperatură de +8 - +12 °C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

Salads, light cheeses or seafood, pasta, pizza..

It is served at a temperature of +8 - +12 °C

AROME: căpșuni • zmeură • coacăze

NOTE: trandafiri • flori albe

AROMA: strawberries • raspberries • currants

NOTES: roses • white flowers



Petit Chateau Cristi Cabernet Sauvignon este apreciat pentru caracteristicile sale distincte, inclusiv aromele bogate de fructe negre, cum ar fi cireșele și coacăzele negre, dar și nuanțe de mirodenii, cum ar fi piperul și vanilia. Gustul este puternic, cu taninuri puternice care oferă vinului o structură bogată. Acesta este un vin remarcat pentru complexitatea sa și capacitatea de a îmbătrâni bine în sticlă.

Petit Chateau Cristi Cabernet Sauvignon is esteemed for its distinctive features, including rich black fruit aromas such as cherries and blackcurrants, as well as spicy nuances like pepper and vanilla. The palate is robust, with strong tannins providing a rich structure. This wine is noted for its complexity and its potential to age gracefully in the bottle.



PETIT CABERNET SAUVIGNON

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

grătar, mici, carne de vită și porc,
friptură. Se servește la o temperatură
de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*BBQ, sausages, beef and pork, steak. It is
served at a temperature of +12 - + 18 °C*

AROME: cireșe negre • mure • piper
coacăză • condimente exotice • vanilie

NOTE: ardei verde • mentă

AROMA: *black cherries • blackberries • pepper
blackcurrants • exotic spices • vanilla*

NOTES: *green pepper • mint*

Petit Chateau Cristi Saperavi este un vin foarte apreciat pentru caracteristicile sale unice. Acest vin are arome de fructe negre, cum ar fi cireșele negre și prunele, dar și nuanțe de mirodenii și note de piele. Gustul este puternic, cu taninuri pronunțate și o aciditate bine echilibrată, profund, întunecat la culoare și complex, iar capacitatea vinului de a îmbătrâni în sticlă este remarcabilă.

Petit Chateau Cristi Saperavi is highly prized for its unique characteristics. The wine features black fruit aromas like black cherries and plums, along with spicy nuances and hints of leather. The palate is robust, with pronounced tannins and a well-balanced acidity, resulting in a dark, complex wine that ages remarkably well in the bottle.





PETIT SAPERAVI

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINATII GASTRONOMICE:

carnea roșie și friptura de miel, frigăru
de carne. Se servește la o temperatură
de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

*Red meat and lamb chops, meat skewers. It
is served at a temperature of +12 - +18 °C*

AROME: mure ◊ cireșe negre ◊ prune

NOTE: ciocolată ◊ mironenii
note florale

AROMA: *blackberries ◊ black cherries ◊ plums*

NOTES: *chocolate ◊ spices ◊ floral hints*



Petit Chateau Cristi Merlot este cunoscut pentru aromele sale plăcute de fructe roșii, cum ar fi cireșele și prunele, precum și nuante de ciocolată. Gustul său este mai moale decât al Cabernet Sauvignon, cu taninuri mai puțin agresive. Merlot este apreciat pentru echilibrul său și pentru faptul că se potrivește bine cu o gamă variată de mâncăruri, inclusiv carne de pasăre, paste și brânzeturi mai moi. Acest vin poate fi savurat atât în varianta sa Tânără, catifelată, cât și în cea mai matură, complexă.

Petit Chateau Cristi Merlot is renowned for its delightful red fruit aromas such as cherries and plums, complemented by chocolate nuances. The palate is softer than Cabernet Sauvignon, with less aggressive tannins. Merlot is celebrated for its balance and versatility, pairing well with a wide variety of dishes including poultry, pasta, and softer cheeses. This wine can be enjoyed in its young, velvety state or aged to achieve a more complex profile.



PETIT MERLOT

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

grătar, carne de pasăre. Se servește la o temperatură de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

BBQ, poultry, soft cheeses. It is served at a temperature of +12 - +18 °C

AROME: vișine și sâmburi de vișine
prune ◦ pomușoare ◦ mirodenii

NOTE: prune ◦ cireșe negre ◦ coacăze
nuante de ciocolată și cafea

AROMA: cherries ◦ cherry pits ◦ plums
berries ◦ spices

NOTES: plums ◦ black cherries ◦ currants
hints of chocolate and coffee

Petit Chateau Cristi Malbec se remarcă prin aromele sale bogate de fructe negre, precum căpșunile, cireșele negre și prunele. Gustul este plin și catifelat, cu taninuri moderate și o aciditate echilibrată. Acesta oferă o experiență gustativă complexă, cu o structură robustă, care poate îmbătrâni în sticlă.

Petit Chateau Cristi Malbec is distinguished by its rich aromas of dark fruits, such as strawberries, black cherries, and plums. The palate is full and velvety, with moderate tannins and balanced acidity. It provides a complex tasting experience with a robust structure, capable of aging gracefully in the bottle.





PETIT MALBEC

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

carne de vită, friptură de miel,
brânzetură și chiar preparate picante. Se
servește la o temperatură de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

beef, lamb steak, cheeses, and even spicy
dishes. It is served at a temperature of +12 - +
18 °C

AROME: prune ◊ cireșe negre ◊ afine

NOTE: florale subtile

AROMA: plums ◊ black cherries ◊ blueberries

NOTES: subtle floral undertones



Rară Neagră este un soi autohton moldovenesc și este cunoscut pentru caracteristicile sale distincte și unice. Gustul Petit Chateau Cristi Rară Neagră este plin de prospătime, cu taninuri moderate și o aciditate bine echilibrată. Acest vin este apreciat pentru caracterul său fructat și pentru faptul că se potrivește bine cu o gamă variată de preparate culinare.

Rară Neagră este considerată una dintre perlele vinurilor moldoveni și a câștigat, în ultimii ani, mai multă atenție și apreciere pe plan internațional pentru calitatea sa și pentru gustul său distinctiv.

Rară Neagră is an local Moldovan grape variety, known for its distinctive and unique characteristics. The palate of Petit Chateau Cristi Rară Neagră is refreshingly full, with moderate tannins and well-balanced acidity. This wine is cherished for its fruity character and its versatility in pairing with a wide range of culinary dishes. Rară Neagră is considered one of the gems of Moldovan winemaking and has gained increasing attention and appreciation internationally in recent years for its quality and distinctive taste.



PETIT RARĂ NEAGRĂ

TANINI / TANNINS



ACIDITATE / ACIDITY



INTENSITATE / INTENSITY



14% ALC.

COMBINAȚII GASTRONOMICE:

carne de pasăre, carne de vită și
brânzetură. Se servește la o temperatură
de +12 - +18°C

GASTRONOMIC COMBINATIONS:

poultry, beef, and cheeses. It is served at a
temperature of +12 - +18 °C

AROME: zmeură ◦ coarne ◦ cireșe
afine

NOTE: condimente ◦ mirodenii
note florale delicate

AROMA: raspberries ◦ blackberries ◦ cherries
blueberries

NOTES: spices ◦ herbs ◦ delicate floral hints

www.chateau-cristi.com

sales@chateau-cristi.com

facebook.com/chateau-cristi

facebook.com/politika.wine

+37367399110

0759595706

