



ШАМПАНСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



Мы в Абрау-Дюрсо не просто занимаемся производством самого живого и искреннего напитка на свете. Мы дышим шампанским, живем шампанским, искренне любим шампанское и вкладываем в него мастерство и душу.

Ведь Настоящее Шампанское — не просто напиток. Настоящее Шампанское — это всегда произведение, в котором языком нот и тонов букета рассказывается о минутах подлинного счастья. За 140 лет работы у нас в Абрау-Дюрсо сложилось впечатляющее собрание сочинений, полных позитивной жизненной энергетикой. В лучших русских традициях, мы не умеем измерять оптимизм половинками. Сколько бы «Абрау-Дюрсо» не было в Вашем бокале, он всегда полон замечательного вкуса, ярких ощущений и радостных эмоций.

Каждый Истинный Шампанист смотрит на жизнь через бокал, полный золотого света и тончайшей игры жемчужных пузырьков. И с этой точки зрения она предстает удивительной, солнечной, вечно новой и неизменно радостной. Разделите с нами наши мысли и убеждения. Возможно, Вы откроете для себя наш любимый напиток с новой неожиданной стороны.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Boris Titov', with a horizontal line extending from the end of the signature to the right.

Борис Титов
Глава Русского Шампанского
Дома «Абрау-Дюрсо»



**Российское шампанское выдержанное
«Империял Кюве Ар-Нуво»
белое брют**

*Из винограда сортов
Шардоне, Пино-Блан, Рислинг, Пино-Нуар*

Знатоки сразу оценят в этом классическом брύτε элегантный светло-золотистый цвет с красивым блеском и устойчивую, бодрую игру его мелких пузырьков.

Гастрономическое вино, представляющее стиль нового поколения виноделов Дома «Абрау-Дюрсó». Его аромат – сложный и не сразу раскрывающийся в бокале: вначале радует дегустатора тонким сочетанием плодовых тонов зеленого яблока и лайма, затем удивляет мятным нюансом и, наконец, обнаруживает богатство оттенков выдержки: яблочного конфитюра, меда и сладкой сдобы.

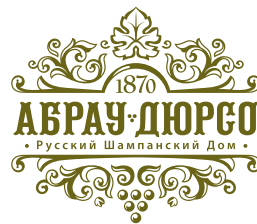
Вкус свежий, гармоничный, прекрасного сложения, преимущественно фруктовый, с приятным и долгим минеральным послевкусием.

Рекомендуется в качестве аперитива и сопровождения широкому ряду закусок.

Брют для балов и светских раутов, торжественных церемоний и памятных дат. При этом – еще и универсальное гастрономическое вино в классическом шампанском стиле.

Спирт 11,0-13,0 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



**Российское шампанское коллекционное
«Империял Винтаж»
белое брют**

*Из винограда сортов
Пино-Блан, Пино-Нуар, Шардоне*

Флагманское вино Дома «Абрау-Дюurso» представляющее традиционный стиль русской шампанской школы.

Очень красивое игристое вино светло-золотистого цвета, без малейших признаков окисления, с блеском и долгой, бодрой игрой мелких струек газа.

Глубокий букет выдержанного вина с выразительными тонами корочки ржаного хлеба и яблочного варенья, топленых сливок, подсолнечных семечек, обжаренного кофе, а также освежающими оттенками цитрусовой цедры и зеленого яблока.

Тонкий вкус породистого вина – свежий, бодрый, яблочно-цитрусовый в первой волне и минеральный в послевкусии.

Медитативное вино для неторопливой встречи понимающих настоящее вино старых друзей или для гурманского ужина с фуа-гра, трюфелями и черной икрой.

Спирт 11,0-13,0 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



**Вино игристое выдержанное розовое
«Империяль Кюве»
белое брют**

*Из винограда сортов
Пино-Нуар*

Вино нежно-розового цвета с притягивающим взгляд малиновым отблеском и очень энергичной игрой мелких пузырьков газа. Очень тонкий, но пока, в силу молодости, сдержанный аромат обдает волнами ягодных оттенков, среди которых наиболее отчетливо угадывается земляничный.

Значительный потенциал этого вина подтверждается и его плотным, структурным вкусом с точно соразмеренным сочетанием кислотности, минеральности и фруктовых тонов. Послевкусие тонкое, минеральное.

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также к сырам и фруктовым десертам.

Гедонистическое вино, которое, по словам одного из экспертов, будет отлично смотреться в ведерке со льдом на сандеке моторной яхты, стоящей на якоре в окрестностях одной из бухт французской ривьеры.

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также к сырам и фруктовым десертам.

Спирт 11,0-13,0 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



Российское шампанское коллекционное «Абрау-Дурсо Виктор Дравиньи» белое золотой брют

*Из винограда сортов
Пино-Блан, Рислинг, Пино-Нуар*

Этот элегантный брют отличается ярким золотым цветом с красивыми отблесками и долгой игрой очень тонких пузырьков – верными признаками длительной выдержки.

В аромате менее ярко представлена палитра плодовых нюансов и доминируют благородные тона выдержки: подсолнечника, корочки черного хлеба, яблочного варенья, цветочного меда и сливочного масла.

Вкус, структурный и комплексный, запоминается еще и своей свежестью, а также характерным для лучших шампанских долгим минеральным послевкусием.

Гастрономический брют, который предрасположен к сопровождению блюд из жирной рыбы и белого мяса, а также может быть подан к сырам и в качестве дижестива, завершающего обед.

Спирт 11,0-13,0 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



**Российское шампанское коллекционное
«Абрау-Дюurso Виктор Дравиньи»
белое экстра брют**

*Из винограда сортов
Пино-Блан, Рислинг, Пино-Нуар*

Вино красивого бледно-золотистого цвета с живым блеском, легкой ажурной пеной, и завораживающей длительной игрой пузырьков в бокале.

Тонкий и свежий, но, одновременно, насыщенный и сложный аромат с богатым букетом из ноток свежих плодовых нюансов белых ягод, айвы, алычи, яблок, подсолнечника и глицинии.

Вкус обволакивающий, нежный и свежий, великолепно сбалансированный и хорошо структурированный с тонкой минеральной горчинкой в послевкусии.

Это вино – великолепный аперитив. Прекрасно подходит к блюдам из свежей рыбы и птицы, морепродуктов и белому мясу.

Спирт 10,5-13,0 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



Российское шампанское выдержанное «Абрау-Дюрсو Виктор Дравиньи» белое брют

*Из винограда сортов
Шардоне, Пино-Блан, Пино-Нуар, Совиньон*

Вино притягивает взгляд бодрой и устойчивой игрой тонких струек газа, запоминается своим красивым блеском и утонченным цветовым оттенком светлого золота.

Тонкий и нежный аромат удивляет искусным переплетением свежих плодовых нюансов и тонов выдержки, гармоничным соединением оттенков алычи, айвы, желтых яблок, подсолнечника и сладких сливок. Вкус – преимущественно фруктовый, очень приятный и полный, освеженный газом и облагороженный тонкой минеральной горчинкой в послевкусии.

Классический брют – универсальное гастрономическое вино, которое можно подавать и на аперитив, в преддверии званого ужина, и в течение трапезы.

Спирт 11,0-13,0 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



**Вино игристое выдержанное
«Абрау-Дурсо Виктор Дравиньи»
розовое брют**

*Из винограда сортов
Пино-Нуар, Шардоне*

Вино имеет редкий по красоте «лососевый» цвет с золотисто-медными отблесками и долго играет тонкими струйками газа в бокале.

Очень свежий и притягательный аромат запоминается необычным, но очень гармоничным сочетанием тонов красной и белой смородины, спелой земляники, красных апельсинов и спелых желтых яблок.

Вкус освежающий и бодрящий, с преобладанием цитрусовых и смородиновых тонов в первой волне, благородным минеральным продолжением и долгим ароматическим послевкусием.

Чувственное вино, которое создаст романтическое настроение и украсит памятный вечер. Как гастрономическое сопровождение, идеально подойдет к блюдам, приготовленных с использованием красной икры и лососевых сортов рыбы, к нежно обжаренному мясу ягненка или утиной грудке.

Спирт 11,0-13,0 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



Российское шампанское коллекционное «Абрау-Дурсо Виктор Дравиньи» белое полусухое

*Из винограда сортов
Шардоне, Пино-Блан, Пино-Нуар, Совиньон*

Вино красивого золотистого цвета с блеском и устойчивой игрой очень тонких струек газа.

Яркий, насыщенный аромат сочетает тона, характерные для выдержанного игристого вина, с подкупающими оттенками цитрусовых цукатов, яблочного конфитюра и яблочного пирога.

Во вкусе это полусухое вино отличается точно выверенным балансом между живой природной кислотностью и приятной ликерной сладостью, а также долгим, запоминающимся послевкусием.

Вино послужит замечательным гастрономическим сопровождением к закускам с фуа-гра, блюдам с использованием кисло-сладкого соуса, к десертам и выдержанным сырам.

Спирт 11,0-13,0 % об.
Дегоржаж с добавлением сахара 35 г/дм³



Вино игристое выдержанное «Абрау-Дюрсо Виктор Дравиньи» красное полусладкое

*Из винограда сорта
Каберне-Совиньон*

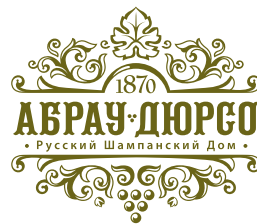
Вино удивительно красивого и насыщенного рубинового цвета с блеском и устойчивым муссом.

Глубокий и в то же время яркий вишнево-смородиновый аромат, характерный для сорта Каберне-Совиньон. В бокале, со временем, букет интересно раскрывается тонами клубничного конфитюра и сафьяновой кожи.

Вкус подкупает сочетанием сладости и удивительной ягодной свежести, отлично «отполированными» выдержкой, бархатными танинами и тонкой минеральной горчинкой.

Деликатесное и редкое по своему жанру игристое вино, которое станет лучшим сопровождением к голубым сырам, а также десертам из красных ягод и шоколада. Но и любители сладких аперитивов – например, такого классического коктейля, как Kir Royal – не смогут не оценить достоинств этого игристого вина.

Спирт 11,5-13,5 % об.
Дегоржаж с добавлением сахара 55 г/дм³



Российское шампанское белое брют

Из винограда сортов

Пино-Блан, Пино-Нуар, Шардоне, Алиготе, Рислинг

Это игристое вино нежного, бледно-золотистого цвета, с праздничным блеском, удивит Вас красивой, устойчивой игрой мелких пузырьков.

В характерном для метода Шарма легком, приятном аромате преобладают цветочные и фруктовые оттенки.

Свежий, бодрящий, сухой вкус брюта отзывается приятным ароматическим послевкусием.

Вино послужит универсальным украшением праздничного стола с широким выбором закусок, а также замечательным аперитивом для дружеской компании.

Спирт 10,5-12,5 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара не более 8 г/дм³



Российское шампанское белое полусухое

Из винограда сортов

Пино-Блан, Пино-Нуар, Шардоне, Алиготе, Рислинг

Это игристое вино красивого золотистого цвета запоминается своим праздничным блеском и устойчивой игрой тонких струек газа.

Аромат отличается характерными для метода Шарма цветочно-плодовыми тонами, оттенками сладких тропических фруктов.

Вкус хорошо сбалансированный, свежий и приятно округленный дозажем, со свойственным для полусухого вина сладковато-медовым послевкусием.

Это вино для праздничного вечера – замечательный вариант для подачи в качестве аперитива, а также для сопровождения сыров и фруктовых десертов.

Спирт 10,5-12,5 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара 35 г/дм³



Российское шампанское белое полусладкое

Из винограда сортов

Пино-Блан, Пино-Нуар, Шардоне, Алиготе, Рислинг

Вино светло-соломенного цвета с золотистым блеском и живой игрой пузырьков углекислого газа.

Аромат яркий, свежий и чистый, с приятными тонами цитрусовых плодов, желтых яблок и груш.

Отлично сбалансированный полусладкий вкус продолжает свежую плодовую линию аромата и завершается долгим ароматическим послевкусием.

Вино для праздников и вечеринок, оно послужит удачным аперитивом, а также подойдет к широкой гамме закусок и к легким десертам.

Спирт 10,5-12,5 % об.

Дегоржаж с добавлением сахара 55 г/дм³



Вино игристое «Abrau» белое полусухое

*Из винограда сортов
Совиньон, Алиготе, Пино-Блан*

Это игристое вино красивого золотистого цвета порадует Вас праздничным блеском и устойчивой игрой пузырьков.

Легкий и приятный аромат запомнится своим цветочно-фруктовым характером и медовыми оттенками.

Характерный для полусухого вина фруктовый вкус завершается сладковатым, но очень свежим ароматическим послевкусием.

Вино для аперитива и дружеской вечеринки, а также для сопровождения легких фруктовых десертов.

Спирт 10,5-12,5 % об.
Дегоржаж с добавлением сахара 35 г/дм³



Вино игристое «Abrau» белое полусладкое

*Из винограда сортов
Совиньон, Алиготе, Пино-Блан*

Игристое вино красивого золотого цвета, с выразительным блеском и устойчивой игрой пузырьков.

Яркий, насыщенный аромат с преобладанием тона экзотических сладких фруктов и тонкой игрой медовых оттенков.

Приятный, сбалансированный вкус запоминается гармоничным сочетанием сладости и свежести.

Незаменимое вино для сопровождения сыров и десертов, а также прекрасный подарок для любого поклонника полусладких шампанских.

Спирт 10,5-12,5 % об.
Дегоржаж с добавлением сахара 55 г/дм³



Вино игристое «Abrau» розовое полусухое

*Из винограда сортов
Совиньон, Алиготе, Пино-Нуар, Каберне*

Вино обращает на себя внимание очень красивым розовым цветом с рубиновым отблеском и устойчивой игрой пузырьков.

Нежный и свежий аромат наполнен тонами лесных красных ягод, оттенками малины и земляники.

Полный и шелковистый вкус сохраняет отличный баланс между фруктовой сладостью и кислотностью, завершаясь приятным послевкусием.

Нежное вино для романтического вечера и прекрасная гастрономическая пара для ягодного десерта.

Спирт 10,5-12,5 % об.
Дегоржаж с добавлением сахара 35 г/дм³



Вино игристое «Abrau» красное полусладкое

*Из винограда сортов
Каберне, Мерло, Пино-Нуар*

Вино удивляет своим глубоким, красивым и очень насыщенным рубиновым цветом, который оживлен алыми отблесками и устойчивым муссом.

Яркий, насыщенный аромат подкупает выразительным тоном свежевыжатого гранатового сока и тонами перетертой черной смородины.

Вкус запоминающийся, ягодный, с бархатной текстурой и приятной легкой терпкостью в послевкусии.

Вино для гурманов, которое можно подавать и к мясным блюдам, и к широкой гамме твердых выдержанных сыров, и к шоколадным десертам.

Спирт 11,0-13,0 % об.
Дегоржаж с добавлением сахара 45 г/дм³

Самый легкий рецепт счастья:

Налить бокал шампанского.

Загадать желание.

*Выпить — и понять,
что оно, кажется, уже сбылось.*





Московское представительство
Москва, Севастопольский пр-т, дом 43 «А», корп. 2
тел. +7 (495) 933 33 33
www.abraudurso.ru

Магазин «Ателье Вина Абрау-Дюрсо»
Москва, Смоленский бульвар, дом 15
тел. +7 (499) 252 77 01
www.abraudurso-studio.ru

Центр Винного Туризма Абрау-Дюрсо
тел. +7 (800) 100 9 100
www.u-ozera.ru