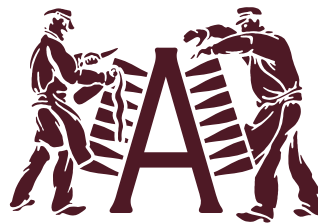




АБРАУ-ДЮРСО ВИКТОР ДРАВИНЬИ





VICTOR DRAVIGNY
винодел Царского Двора

Удельное имение Абрау-Дюрсо основано в 1870 году по именному указу Императора Александра II на берегах красивейшего озера Абрау. Здесь были открыты уникальные природные условия, особо благоприятные для виноделия.

И именно здесь были заложены основы Русской шампанской школы. Огромный вклад в ее развитие внес француз Виктор Дравиньи.

Этот легендарный винодел с 1905 по 1919 годы был главным шампанистом Царского Двора и вывел «Абрау-Дюрсо» на уровень лучших шампанских вин своего времени.

«Абрау-Дюрсо» поставлялось к Царскому Двору и активно экспортировалось в Европу и США.

Работа Виктора Дравиньи была овеяна легендами и ореолом тайны, но секрет его был прост: тщательное и скрупулезное следование традиционному французскому методу выдержки шампанских вин в бутылках в течение трех лет!

Сегодня в уникальных горных тоннелях Абрау-Дюрсо выдерживаются миллионы бутылок по классическому методу Виктора Дравиньи, чье имя мы по праву дали этому вину.

Мы все очень любим выходные и с нетерпением ждем пятницы уже с обеда понедельника! И это естественно, ведь выходные — это прекрасная возможность провести время с самыми любимыми и близкими людьми, насладиться приятными минутками в кругу друзей...

Именно для таких теплых вечеров и создан «Абрау-Дюрсо Виктор Дравиньи»!

«Абрау-Дюрсо Виктор Дравиньи» — это натуральное шампанское — идеальный спутник успешных и активных людей, которые в суете больших городов находят время для общения и жизни!

Какой бы «Абрау-Дюрсо Виктор Дравиньи» для вашей компании вы ни выбрали — брют, экстра брют, брют розе или оригинальное красное полу-сладкое — этот благородный напиток подарит вам весь свой букет и аромат, радостным хлопком пробки открываясь навстречу вашему веселью!



**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.

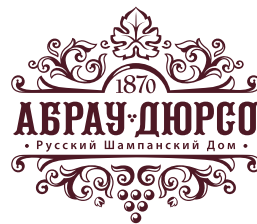
В аромате менее ярко представлена палитра плодовых нюансов и доминируют благородные тона выдержки: подсолнечника, корочки черного хлеба, яблочного варенья, цветочного меда и сливочного масла.

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-Дюрсو 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.

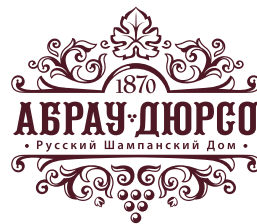
Очень свежий и притягательный аромат запоминается необычным, но очень гармоничным сочетанием тонов красной и белой смородины, спелой земляники, красных апельсинов и спелых желтых яблок.

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-Дюurso 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

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