



История развития компании

Возвращая к жизни великие традиции провинции Руссильон, компания **«Vignerons Catalans»** на протяжении 50 лет реализовывает амбициозную цель создания, развития и признания великих вин региона среди критиков и ценителей самого высокого уровня.

С момента своего создания в 1964 году, **«Vignerons Catalans»** следуя высоким стандартам технологии производства вин и учитывая требования клиентов, предлагает полный спектр различных наименований винодельческой продукции, способной удовлетворить даже самым взыскательным вкусам потребителей.

Делая акцент на человеческий фактор, эксперты компании контролируют каждый этап развития бизнеса, от виноградарства до маркетинга, от производства вина до упаковки.

Vignerons Catalans стала первой компанией, открывшей дочерние отделения в других странах (Великобритании, Германии, Голландии, Бельгии и США). Говоря о сегодняшнем дне, можно представить впечатляющие цифры: объем продаж более 40 млн бутылок в год, экспорт продукции более чем в 40 стран мира, годовое производство вина около 65 миллионов литров, площадь виноградников порядка 10600 га и более 2500 членов кооператива. Такие впечатляющие показатели выводят компанию Винерон Каталан на второе место в Лангедок-Руссильоне и на восьмое — во Франции.

Напоенные солнцем, созданные на основе купажирования местных сортов винограда, вина отражают неповторимый средиземноморский характер апелласьона **AOC Cotes du Roussillon**. Идеальны для сопровождения блюд высокой кухни или в виде самостоятельной подачи.

Мюз дё Кольюр AOP 2016

MUSE DE COLLIOURE

Регион Лангедок-Руссильон
Розовое сухое
(в подарочной упаковке)



Сорта винограда:

**10% Мурведр, 5% Кариньян, 20% Сира,
65% Гренаш Нуар.**

Земля вдохновения известных артистов. **Кольюр** – это маленький живописнейший рыбачий порт, расположенный между Средиземным морем и Пиренеями, также удостоенный признания благодаря своим изысканным винам. Виноградники растут на узких террасах. Почва состоит из коричневого сланца. Высота над уровнем моря 400м. Средиземноморский климат: 300 жарких солнечных дней, редкие ливни и неистовые порывистые ветра. Близость моря и палящее южное солнце передают винах

необыкновенный исключительный характер.

Утончённое, с нотками красных ягод, это “гастрономическое розэ”, подарит Вам свежесть и минеральность этого исключительного терруара.

Сервировать при температуре 10°C.

Вино светло-розового **цвета**. **Вкус** вина освежающий, гладкий, с приятной кислотностью, фруктовыми нотами и оттенками красных ягод. В нежном **аромате** вина ощущаются кисло-сладкие нотки малины и крыжовника. Вино можно **подать** в качестве аперитива, в сочетании с кальмарами, тапасом, приготовленными на гриле овощами.

З А М Е Т К И

Айс Мускат IGP
Кот Каталан
ICE Muscat IGP 2015
Регион Лангедок-руссильон
Белое сухое



Сорт винограда: **100% Мускат Мелкозернистый**

Vignerons Catalans, "Ice" Muscat — белое сухое вино, изготовленное из винограда сорта Мускат Белый мелкозернистый. Этот старейший виноград группы мускатных сортов дает утонченные, аристократичные вина с гармоничным, насыщенным ароматом. Виноград выращивается на глинисто-известковых и галечных почвах в Кот Каталан. Урожай собирают рано утром и отправляют на винодельню, где тщательно отбирают и прессуют в бескислородной среде. Перед ферментацией сусло отстаивается при низкой температуре. После ферментации вино выдерживается в чанах из нержавеющей стали в течение нескольких месяцев.

Подавать при температуре 8 -10 °С.

Вино бледно-золотистого **цвета**. **Вкус** вина свежий, гладкий, сухой, с цитрусовыми нотами и приятным, освежающим послевкусием. Душистый **аромат** вина наполнен тонами цитрусовых и экзотических фруктов и белых садовых цветов. Вино рекомендуется **подавать** в качестве аперитива, к жареной или приготовленной на гриле рыбе, моллюскам и свежему козьему сыру.

З А М Е Т К И

Кар Магна АОР

COTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY

Кот дю Руссильон Вилляж Карамани
Регион Лангедок-Руссильон



Состав винограда:

45% Кариньян, 40% Сира, 15% Гренаш Нуар.

Kar Magna, в переводе со старофранцузского языка «Большой Утёс». Именно на этом живописном огромном утёсе расположена деревушка Карамани. Деревушка возвышается над долиной Агли, в северной части Руссильона.

Виноградники громоздятся на склонах на высоте 250м над уровнем моря. Почва: гнейс, гранитные арены. Средиземноморский климат и особенность терруара рожают вина с характером, вина для гурманов!

Насыщенный гранатовый цвет с оттенками фиолетового. На запах: соцветие ароматов чёрных засахаренных фруктов, лёгких специй и фиалки. На вкус: объёмное и свежее.

Подавать к мясным блюдам с соусом, кролику с черносливом, говядине со сморчками, баранине в специях, утиному магре с соусом из красных ягод, кот-дэ-бёф с белыми грибами, к сырам с характером: Рёблошон или Вашерин.

Сервировать при температуре 16-18°C, рекомендуется декантировать.

ЗАМЕТКИ

Акта Санкториум АОП ACTA SANCTORUM АОП

Регион Лангедок-Руссильон Вилляж
(в тубе и без)



Сорт винограда:
70% Сира, 30% Гренаш Нуар.

Акта Санкториум, в переводе с французского - «Акт Святых», является результатом кропотливой и увлечённой работы группы виноделов Руссильона, мотивацией которых служит создание уникальных вин с характером. Виноградники, отобранные для этого кюве, растут в долине реки Агли в северной части Руссильона. Почва состоит из коричневого сланца. Засушливые склоны, жаркое солнце, сильные ветра - три основополагающие этого исключительного терруара.
Выдержано 9 месяцев в барриках.

Насыщенный гранатовый цвет с оттенками рубина. На запах: сложное соцветие ароматов чёрных засахаренных фруктов, зефира и кофе, пряностей. На вкус: объёмное и сбалансированное, обволакивающие танины. Послевкусие: долгое, бархатное и приятное.

Идеально к мясным блюдам с соусом, кролику с черносливом, баранине со специями, жаркое из птицы, утке, к сырам.

Сервировать при температуре 16-18°C.

ЗАМЕТКИ

Тотавель АОР 2015

TAUTAVEL

Кот дю Руссильон Виляж Тотавель
Регион Лангедок-Руссильон



Сорта винограда: **70% Сира, 30% Гренаш Нуар.**

Виноградники этого кюве раскинулись в долине реки Агли на территории деревушки Тотавель.

Тотавель является колыбелью человечества, именно здесь нашли самые ранние останки первобытного человека. Вина с этого терруара, мощные, сложные с мягкими танинами, с нотками зрелых ягод, гарриги, пряностей.

Идеально с мясными блюдами и сырами.

Сервировать при температуре 14-16°C.

З А М Е Т К И

Л'Янсестраль АОР 2012

L'Ancestrale

Кот дю Руссильон Виляж Тотавель

Регион Лангедок-Руссильон

Красное сухое



Сорта винограда:

22% Кариньян, 40% Сира, 18% Мурведр, 20% Гренаш Нуар

Вино из терруара **Тотавель, Л'Янсестраль** - это одно из самых удачных достижений виноделов из Руссильона. Деревушка Тотавель, стала известной во всём мире благодаря пещере, где были найдены останки первобытного человека. Сегодня Тотавель производит вина, которые стали наиболее известными. Виноградники растут на известняковой почве, рожают вина мощные, сложные с бархатными танинами. Идеально с мясными блюдами и сырами.

Сервировать при 14 -16°C.

Производитель Винерон Каталан

ЗАМЕТКИ

Калис АОР KAALYS АОР

Регион Лангедок-Руссильон

(в подарочной упаковке и без)

Сорт винограда: **80% Гренаш Блан, 20% Макабео**



Калис – это результат долгой и тщательной работы в поиске к совершенству, отбор самых качественных виноградных участков Руссильона. Между Пиренеями и прибрежной зоной Средиземного моря, виноградники этого кюве раскинулись на небольших холмах из глинисто-известняковых и каменистых почвах.

Рождённое из старых лоз Гренаша Блан и Макабео, Калис дарит Вам благородное вино, с красивым золотистым цветом, сочетая в себе гладкость и минеральную свежесть. Элегантный ароматный альянс цукатов и жаренных орехов. ГРААЛЬ ВИНЁРОН КАТАЛАН.

Сервировать при температуре 14-16°C.

ЗАМЕТКИ

Лятур дё Франс АОР 2014

Кот дю Руссильон Вилляж Лятур дё Франс
Регион Лангедок Руссильон
Красное сухое

Сорт винограда:

40% Сира, 40% Кариньян, 20% Гренаш Нуар



Лятур дё Франс – это маленькая деревушка в Руссильоне (Франция), построенная в 10 веке на границе с Испанией. Сегодня она утратила своё значение сторожевой деревушки, вокруг деревушки раскинулись виноградники.

Лятур дё Франс: один из самых первых коммунальных апелласьонов Руссильона.

Это вино, со сложным букетом из дикой гарриги и пряностей дополнит Ваши мясные блюда из тушённого мяса.

Для этого кюве были специально отобраны виноградные участки.

ЗАМЕТКИ

Лятур дё Франс Лэ Террас АОР 2014

АОП КОТ ДЮ РУССИЛЬОН ВИЛЛЯЖ
ЛЯТУР ДЁ ФРАНС
РЕГИОН ЛАНГЕДОК РУССИЛЬОН

Сорт винограда: **40% Сира, 40% Кариньян, 20% Гренаш
Нуар**



Терруар расположен в сердце долины реги Агли, виноградники этого терруара уникальны.

Виноградники растут на террасах, с солнечной стороны, почва состоит из сланца. Этот терруар рождает вина с характером, с ароматами дикой гарриги, пряностей, и нотками мелких зрелых чёрных ягод.

Идеально дополнит ваши мясные блюда с соусом, тушенное мясо, или сыры с характером.

Температура подачи 14-16°C

ЗАМЕТКИ
