

# CHATEAU DE TALU

---

## CHÂTEAU DE TALU



Винодельческое хозяйство Chateau de Talu (Шато де Талю) основано в 2005 году и сегодня является одним из самых современных и живописных на побережье Черного моря. Этот уникальный замок в стиле французского шато расположен на высоком берегу Толстого мыса, откуда открывается незабываемый вид на Геленджикскую бухту. Неслучайно в названии слышится французская фонема «замок на склоне».

Виноградники Chateau de Talu расположены между 44 и 45 градусом северной широты, как и южные зоны Пьемонта и Бордо. Площадь виноградников составляет около 100 га, в разработке находятся еще около 60 га.

Близость моря, состав почв, в которых преобладает известняк и мергель, соседство с хвойными лесами, продуваемость виноградников морским ветром, - все это создает уникальный мягкий средиземноморский микроклимат для выращивания великих сортов винограда.

Сбор винограда производится вручную и сразу поступает на завод, который как и во французских шато, находится рядом с виноградниками. Благодаря этому, виноград быстро, бережно и деликатно доставляется на переработку, которая также происходит очень деликатно без перетиранья косточек и раздавливания гребня.

На заводе используется принцип гравитационного виноделия: из точки приема винограда до линии розлива уже произведенное вино преодолевает высоту 11,5 метров.

Виноград хозяйства уже получил заслуженное признание виноделов других предприятий, много лет закупающих его для производства своих вин.

В 2019 году Chateau de Talu открыл новую главу своей истории – собственный винзавод, и теперь выпускает элегантные вина по классическим канонам французского виноделия. Это логично, ведь главный энолог – Франк Дюсенер – хорошо известный в профессиональной среде французский специалист, вот уже почти 20 лет развивающий французскую культуру производства вин на российской земле.

Продегустировать вина Chateau de Talu и насладиться неповторимым пейзажем можно будет уже в 2021 году, когда винодельня запустит ресторано-дегустационный комплекс и откроет двери для экскурсий любителям и профессионалам вина. В ресторанном комплексе будет представлена авторская кухня Ильи Захарова. Ресторано-дегустационный комплекс расположится в здании замка.

<http://chateaudetalu.ru/>

- 
- Собственные виноградники, засаженные преимущественно международными сортами винограда, а также автохтонным красностопом
  - Уникальный терруар с мягким микроклиматом
  - Современное французское и итальянское оборудование
  - Элегантные вина произведены по классическим канонам французского виноделия под руководством энолога Франка Дюсенера
  - Классический дизайн этикеток во французском стиле



## MUSCAT KUBAN' GELENDZHNIK CHATEAU DE TALU

### МУСКАТ КУБАНЬ. ГЕЛЕНДЖИК ЗГУ ШАТО ДЕ ТАЛЮ СУХОЕ БЕЛОЕ

Россия, Краснодарский край

Кубань. Геленджик ЗГУ

мускат белый

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат: близость моря, вентиляция морскими бризами, среднегодовые температуры 13,5-14,5°C, сумма активных температур около 4000.

Ручной сбор урожая. Отбор и сортировка ягод. Деликатное прессование. Отстаивание сула при низких температурах в течение 12-48 часов. Алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при температуре 14-18°C с использованием культурных штаммов дрожжей. Стабилизация. Фильтрация.

Вино светло-соломенного цвета с тонким ароматом тропических фруктов, цитрусовых, цветов и медовыми оттенками. Элегантный выразительный вкус с освежающей кислотностью и нотой апельсинового мармелада в ярком послевкусии.

Рекомендуется подавать при температуре +8°C...+10°C в качестве аперитива, к легким рыбным закускам и блюдам, овощным рагу с пряностями, блюдам азиатской кухни.

**Алкоголь:** 13,5% об.

**Объем:** 0,75 л



## BLANC KUBAN' GELENDZHNIK CHATEAU DE TALU

### БЛАН КУБАНЬ. ГЕЛЕНДЖИК ЗГУ ШАТО ДЕ ТАЛЮ СУХОЕ БЕЛОЕ

Россия, Краснодарский край

Кубань. Геленджик ЗГУ

семийон, совиньон блан

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат: близость моря, вентиляция морскими бризами, среднегодовые температуры 13,5-14,5°C, сумма активных температур около 4000.

Ручной сбор урожая. Отбор и сортировка ягод. Деликатное прессование. Отстаивание сула при низких температурах в течение 12-48 часов. Алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при температуре 14-18°C с использованием культурных штаммов дрожжей. Стабилизация. Фильтрация. Ассамбляж.

Вино соломенного цвета с золотистыми бликами. Деликатный аромат с нотами спелых цитрусовых, желтого персика, миндального масла, белых цветов. Округлая, слегка маслянистая структура, полный фруктовый вкус со свежей кислотностью и мягким продолжительным послевкусием.

Рекомендуется подавать при температуре +8°C...+10°C к основным блюдам на основе белого мяса, рыбы, морепродуктов, грибным закускам, мягким и полутвердым сырам.

**Алкоголь:** 12,5% об.

**Объем:** 0,75 л





## CLAIRET KUBAN' GELENDZHNIK CHATEAU DE TALU КЛЕРЕ КУБАНЬ. ГЕЛЕНДЖИК ЗГУ ШАТО ДЕ ТАЛЮ СУХОЕ РОЗОВОЕ

Россия, Краснодарский край  
Кубань. Геленджик ЗГУ

сира, каберне совиньон

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат: близость моря, вентиляция морскими бризами, среднегодовые температуры 13,5-14,5°C, сумма активных температур около 4000.



Ручной сбор урожая. Отбор и сортировка ягод. Деликатное прессование, мацерация на кожице до достижения необходимой интенсивности цвета. Алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при температуре 14-18°C. Стабилизация. Фильтрация.



Вино бруснично-розового цвета. Яркий аромат очаровывает нотами клубники, малины, барбариса, розового грейпфрута. Свежий вкус с оттенками цитрусовых и красных ягод завершается элегантным фруктовым послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +8°C...+10°C в качестве аперитива, к легким овощным и фруктовым салатам, блюдам на основе белого мяса птицы, тунца, молодым козьим сырам.



**Алкоголь:** 14% об.  
**Объем:** 0,75 л



## ROSE KUBAN' GELENDZHNIK CHATEAU DE TALU РОЗЕ КУБАНЬ. ГЕЛЕНДЖИК ЗГУ ШАТО ДЕ ТАЛЮ СУХОЕ РОЗОВОЕ

Россия, Краснодарский край  
Кубань. Геленджик ЗГУ

каберне совиньон

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат: близость моря, вентиляция морскими бризами, среднегодовые температуры 13,5-14,5°C, сумма активных температур около 4000.



Ручной сбор урожая. Отбор и сортировка ягод. Деликатное прессование, отсутствие мацерации – прямой пресс, отделение от мезги, в брожении участвует только сок. Алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при температуре 14-18°C. Стабилизация. Фильтрация.



Вино нежно-розового цвета. Чистый, свежий аромат с оттенками красных лесных ягод, малины и клубники. Освежающий, сочный и деликатный вкус, с нюансами красной смородины, земляники, барбариса и легким минеральным акцентом в гармоничном послевкусии.



Рекомендуется подавать при температуре +8°C...+10°C в качестве аперитива и в паре с легкими салатами, свежими морепродуктами или рыбой: тар-тар из лосося, тунца или креветок.



**Алкоголь:** 13% об.  
**Объем:** 0,75 л



## SHIRAZ KUBAN' GELENDZHNIK CHATEAU DE TALU ШИРАЗ КУБАНЬ. ГЕЛЕНДЖИК ЗГУ ШАТО ДЕ ТАЛЮ СУХОЕ КРАСНОЕ

Россия, Краснодарский край  
Кубань. Геленджик ЗГУ



сира

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат: близость моря, вентиляция морскими бризами, среднегодовые температуры 13,5-14,5°C, сумма активных температур около 4000.



Ручной сбор урожая. Отбор и сортировка ягод. Деликатное дробление. Алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при температуре не выше 30°C. Выдержка в дубовых фудрах в течение 9 мес. Стабилизация. Фильтрация.



Вино глубокого рубинового цвета с фиолетовым оттенком. Насыщенный аромат фиалки, черной смородины, черники, лакрицы, черного перца, копченостей, чернослива. Шелковистые танины, сбалансированная кислотность, интенсивный фруктовый вкус с тонами спелых ягод и пряностей. Длительное, богатое, пряное послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к мясным деликатесам, пряным сырам, тушеным блюдам из говядины и дичи, блюдам барбекю.



**Алкоголь:** 15% об.  
**Объем:** 0,75 л



## ROUGE KUBAN' GELENDZHNIK CHATEAU DE TALU РУЖ КУБАНЬ. ГЕЛЕНДЖИК ЗГУ ШАТО ДЕ ТАЛЮ СУХОЕ КРАСНОЕ

Россия, Краснодарский край  
Кубань. Геленджик ЗГУ



каберне совиньон, мерло, каберне фран, сира

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат: близость моря, вентиляция морскими бризами, среднегодовые температуры 13,5-14,5°C, сумма активных температур около 4000.



Ручной сбор урожая. Отбор и сортировка ягод. Деликатное дробление. Алкогольная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при температуре не выше 30°C. Непродолжительная выдержка в бочках. Стабилизация. Фильтрация. Ассамбляж.



Вино рубинового цвета с пурпурными бликами. Насыщенный аромат с нотами вишни, черной смородины, ванили и других специй, эвкалипта. Структурный, объемный вкус с бархатистыми танинами и продолжительным послевкусием с минеральными и пряными оттенками.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C...+18°C к каре ягненка, приготовленному на гриле, блюдам на основе дичи, бифштексам средней прожарки, выдержанным сырам.



**Алкоголь:** 14,5% об.  
**Объем:** 0,75 л