



*Уникальное Российское  
виноделие*



# Уважаемые Покупатели!

Для ценителей вин мы представляем коллекцию  
«Уникальное Российское виноделие»,  
совместный проект сети магазинов Millstream и компании «RGV wines».

Коллекция «Уникальное Российское виноделие» –  
это лучшие российские вина с защищенным географическим указанием,  
произведенные небольшими винодельнями в уникальных российских  
терруарах из собственного винограда. Эти вина отобраны  
профессиональными сомелье «RGV wines» и приобрести  
Вы их можете только в сети магазинов Millstream.

Микровиноделие - вина производятся в ограниченном количестве,  
имеют эталонное качество и высокие дегустационные характеристики;  
на винах сохраняется оригинальная этикетка производителя для  
ее узнавания давними ценителями продукции этих виноделен;



- вина из коллекции «Уникальное Российское виноделие»  
имеют логотип «RGV wines», подтверждающий высокое  
качество, уникальность и выбор профессионалов!



# Уважаемые Покупатели!

Мы предлагаем Вам ознакомиться с ассортиментом и приобрести вина из коллекции «Уникальное Российское виноделие».

**Для Вашего удобства Millstream предлагает услугу «Предзаказ»:**



Закажите вина из коллекции «Уникальное Российское виноделие» в необходимом для Вас количестве и мы привезем их в магазин!



Получите свой заказ без очередей и траты времени!



Если Вы не довольны качеством вин из коллекции «Уникальное Российское виноделие» - возможен возврат\*!



Мы не продаем нашу продукцию, лицам моложе 18 лет!



# «Gunko Winery»



Расположенная в предгорьях Северного Кавказа, в окрестностях ст. Нижнебаканская, в географической зоне "Кубань", винодельня Gunko Winery начала свою историю в 2017 году.

Идейный вдохновитель и владелец компании Владимир Владимирович Гунько, человек знакомый с виноградарством не понаслышке. Его компания ООО "Гунько" уже 12 лет занимается закладкой элитных виноградников под ключ, высажено уже свыше 3000 га виноградников и логическим продолжением многолетней работы стало создание собственного хозяйства и винодельни. Уникальные почвенно-климатические условия, фундаментальный подход и современные технологии - залог качества вин.

На сегодняшний день хозяйство располагает 12,5 га собственных виноградников и современной винодельней, мощностью производства 50 тыс. бутылок в год. Современная винодельня расположена непосредственно на виноградниках, что является неоспоримым плюсом, сокращая время доставки винограда в сезон до минимума.

В работе используется современное оборудование. Бережное прессование на мембранном прессе. Для выдержки вин используются нержавеющие ёмкости и бочки из дуба и акации объёмом от 225 до 500 литров.



## РИСЛИНГ сухое белое вино ЗГУ «Кубань»



1029р.

1099р.



Нотки цветов, белых фруктов и цитрусов



Полный, освежающий, с гармоничной кислотностью и длительным послевкусием



Блюда из морепродуктов, раки, рыба, сыр и летний салат



Температура подачи 12-14 °С

13,0% об | 0,75 л.

Уборка при максимальном накоплении ароматических веществ

• Охлаждение винограда до 6С

Ручная селекция (удаление поврежденных и некондиционных ягод)

Мягкое пресование на мембранном прессе с максимальным давлением 1,8 бар

• Брожение при низких температурах (12С - 14С)

Выдержка на легком дрожжевом осадке в течении 3-х месяцев с батонажем 2 раза в неделю



## СОВИньОН БЛАН сухое белое вино ЗГУ «Кубань»



1159р.

1249р.



Фруктовый с нотками крыжовника, цитрусов и чёрной смородины



Полный, освежающий, с гармоничной кислотностью и длительным послевкусием



Блюда из морепродуктов, рыба, сыры и летние салаты



Температура подачи 10-12 °С

13,5% об | 0,75 л.

Уборка при максимальном накоплении ароматических веществ

• Охлаждение винограда до 6С

Ручная селекция (удаление поврежденных и некондиционных ягод)

Мягкое пресование на мембранном прессе с максимальным давлением 1,8 бар

• Брожение в бочках из дуба и акации 50/50

Выдержка в бочках на легком дрожжевом осадке в течении 4-х месяцев с батонажем 3 раза в неделю

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



## МЕРЛО

### сухое красное вино

#### ЗГУ «Кубань»



Аромат сухофруктов и лесных ягод



Насыщенный, сбалансированный



Подается к блюдам из мяса, твердым сырам, дичи



Температура подачи 16-18 °C

13,0% об | 0,75 л.

1159р.

1249р.

- Уборка при максимальном накоплении ароматических веществ
- Охлаждение винограда до 2 -4 °C
- Ручная селекция (удаление поврежденных и некондиционных ягод), холодная мацерация
- Брожение и постферментативный период на мезге не менее 40 дней
- Яблочно-молочная ферментация на мезге
- Выдержано в бочках из французского дуба не менее 6 месяцев



## Сухое розовое

### «РОЗЕ»

#### ЗГУ «Кубань»



В аромате оттенки грейпфрута, клубники, кизила и красной смородины



Полное и освежающее во вкусе, с яркой кислотностью и ягодным послевкусием.



Подается к блюдам из морепродуктов, раков, нежирной рыбе, сырам и летним салатам



Температура подачи 8 -10 °C

12,5% об | 0,75 л.

1029р.

1099р.

- Уборка при максимальном накоплении ароматических веществ
- Охлаждение винограда до 2 -4 °C
- Ручная селекция (удаление поврежденных и некондиционных ягод)
- Мягкое прессование на мембранном прессе с максимальным давлением 1,8 бар
- Брожение при низких температурах (12 -16 °C)

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



# Винодельня «CHATEAU PINOT»

Винодельня Шато Пино находится в городе Новороссийске, селе Федотовка у подножия горы Колдун (между с. Мысхако и Широкой балкой). На сегодняшний день располагает 85 гектарами плодоносящих виноградников. Сортовой состав виноградников составляют международные сорта винограда: Пино Нуар, Пино Гри, Шардоне, Рислинг, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пти Вердо, Мерло, Пино Блан.



Особенность географического расположения винодельни, а также желание сохранить природную красоту местности, не нарушая ландшафт привело к возведению гравитационной винодельни. На Шато Пино пять уровней гравитации, встроенных в холм. Уникальный проект винодельни Шато Пино с перепадом высот 17 метров позволяет двигать виноград, а затем получаемое вино под действием силы тяжести. Винодельческий комплекс оснащен ультрасовременным оборудованием для работы с вином на всех этапах производства. Гравитационное виноделие дает винам дополнительную тонкость и структуру.



## ШАРДОНЕ СТОЛОВОЕ СУХОЕ ВИНО ЗГУ



Яркий, сложный, с медово-цветочными нотами, в развитии плавно переходящий в ноты засахаренной цедры



Минеральный, свежий с преобладанием тропических фруктов и груши



Сыры с белой плесенью, мидии, креветки, запеченная рыба



Температура подачи 7-10 °С

13,0% об | 0,75 л.

429р.

469р.



## ПИНО ГРИ СТОЛОВОЕ СУХОЕ ВИНО ЗГУ



Легкий, свежий с нотами белых фруктов и цветков акации



Вкус сложный, с умеренной кислотностью, чувствуются ноты каштанового меда, белого персика, груши и айвы



Рыбные блюда, паштет из улиток, сыра и десерты



Температура подачи 7-10 °С

13,0% об | 0,75 л.

420р.

445р.



## ПИНО НУАР СУХОЕ КРАСНОЕ ВИНО ЗГУ



Ноты смородины, ежевики, подкопченной вишни и чернослива, дополненные нотами подлека, специй и дуба



Вкус полный, гармоничный, с мягкими танинами



Твердые сыры, мясо птицы, умеренно пряные блюда, нежирная рыба, мясо на гриле



Температура подачи 16-18 °С

13,8% об | 0,75 л.

429р.

469р.



## БЛЕНД ПИНО НУАР Пино Гри СУХОЕ РОЗОВОЕ ВИНО



Ягодно-фруктовые ноты малины, красной смородины, груши и грейпфрута



Легкий, гармоничный, ягодный, с приятным продолжительным клубнично-сливочным послевкусием



Мидии, нежирная жаренная рыба, сырокопченые колбасы



Температура подачи 8-10 °С

12,5% об | 0,75 л.

399р.

439р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок





## БЛЕНД ШАРДОНЕ Рислинг белое сухое вино



Цветочно-фруктовые ноты с преобладанием груши и экзотических фруктов



Свежий, гармоничный, с легким цитрусовым послевкусием



Молодые сыры, стейки из рыбы, фруктовые салаты



Температура подачи 7-10 °C

390р.

425р.



## БЛЕНД КАБЕРНЕ Совиньон / Мерло красное сухое вино



Северные ягоды, смородина, вишня и чернослив



Полный, округлый, бархатный с легкой гармоничной кислотностью



Выдержанные сыры, запеченная курица, мясо на гриле



Температура подачи 16-18 °C

390р.

425р.

12,5% об | 0,75 л.

13,0% об | 0,75 л.



## ШИРАЗ сухое красное вино ЗГУ



Мощный, насыщенный пряно-фруктовый, с преобладанием ежевик, табака и черного перца



Мягкий, зрелый с ягодно-джемовым послевкусием и бархатными танинами



Каре ягненка, мясо барбекю, зрелые сыры



Температура подачи 16-18 °C

429р.

469р.

13,0% об | 0,75 л.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



**«Усадьба Мысхако.  
Алиготе/Совиньон Гри»  
белое сухое вино**



Яркий, сложный,  
с медово-цветочными  
нотами, в развитии  
плавно переходящий в  
ноты засахаренной цедры



Гармоничный с  
продолжительным  
послевкусием



Блюда индийской  
и азиатской кухни



Температура подачи  
12-14 °С

13,0% об | 0,75 л.

499р.

549р.



**«Усадьба Мысхако.  
Совиньон Гри/Русан»  
белое полусладкое вино**



Тропические фрукты  
и косточковые плоды:  
абрикос и персик



Свежий,  
гармоничный



Креветки в чесночном  
соусе, карамелизованный  
лук с козьим сыром



Температура подачи  
12-14 °С

13,7% об | 23гр/дм<sup>3</sup> | 0,75 л.

499р.

549р.



**«Усадьба Мысхако.  
Алиготе/Каберне Совиньон»  
красное сухое вино**



Красная смородина,  
черноплодная рябина  
с оттенками пряных трав



Интересный, мягкий  
с невысокой  
тонниностью



Жареное мясо,  
стейк,  
копчености



Температура подачи  
16-18 °С

14,0% об | 0,75 л.

499р.

549р.



**ЗГУ «Кубань. Новороссийск»  
«Усадьба Мысхако. Пино Нуар»  
красное сухое вино**



Изысканный,  
с оттенками  
дыма и подлеска



Бархатистый, с нотками  
малины, пряностей и  
лесных ягод



Жаренный или  
тушеный ягненок, дичь,  
жареный лосось



Температура подачи  
16-18 °С

13,5% об | 0,75 л.

499р.

549р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



**Вино ЗГУ «Кубань Новороссийск»  
сухое красное  
«Шато Пино. Эксклюзив.  
Каберне Фран / Каберне Совиньон»**



**Вино столовое сухое красное  
«Шато Пино. Эксклюзив.  
Каберне Совиньон / Мерло»**



В аромате красная смородина, спелая вишня, садовая ежевика



Гармоничный с шелковистыми фруктовыми танинами



Жареная свинина, бургеры с говядиной, рагу, карри, индейка с клюквой, ягненок, паштеты



Температура подачи 16-18 °С

13,5% об | 0,75 л.

**555р.**

**595р.**



Яркий насыщенный аромат северных ягод, смородины, вишни и чернослива



Вкус полный, округлый, бархатистый с легкой гармоничной кислотностью



Выдержанные сыры, запеченная курица, мясо на гриле



Температура подачи 16-18 °С

13,5% об | 0,75 л.

**539р.**

**589р.**



**Вино столовое сухое розовое  
«Шато Пино. Эксклюзив.  
Пино Гри / Шардоне»**



Яркий сложный аромат с медово-цветовыми нотами, плавно переходящий в пряно-фруктовые ноты зеленых яблок, груши, лайма и персиков



Вкус сочетает в себе оттенки абрикоса, груши, апельсина с медово-ванильными нотами, послевкусие продолжительное, фруктовое



Белое мясо, рыба, морепродукты, куриная грудка



Температура подачи 7-10 °С

13,5% об | 0,75 л.

**520р.**

**560р.**

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

# «ЭЛЬБУЗД» - вина Донского винодельческого хозяйства

Виноградники Донского винодельческого хозяйства «Эльбузд» расположены в Азовском районе Ростовской области, вблизи поселка Эльбузд и одноименной реки.

Первые сорта винограда хозяйство высадило в 2010 году, однако работа началась еще задолго до этого. В течение 4 лет в ведущих европейских лабораториях изучался климат, рельеф и почвы местности, выбирались лучшие клоны идеально подходящих к терруару сортов винограда. Консультантом хозяйства стал французский энолог, культовая персона – Мишель Ролан, для которого виноградники «Эльбузд» являются на сегодняшний день единственным проектом в России.

На территории хозяйства построена новая современная винодельня. В производстве применяется передовое немецкое оборудование, позволяющее использовать технологические линии от переработки винограда до розлива вина. Процесс производства тщательно контролируется на всех этапах, чтобы получить продукцию высочайшего качества.

Каждый сорт вина выпускается ограниченной партией от 3 до 15 тыс. бутылок, чтобы потребитель получил продукт исключительного качества и совершенных вкусовых характеристик

Несмотря на то, что в продаже вино Эльбузд появилось недавно, оно уже завоевало положительные отзывы профессионалов в мире вина. Образцы продукции Донского винодельческого хозяйства «Эльбузд» не раз удостоивались наград на международных и региональных конкурсах и дегустациях. На Саммите виноделов 2016 в Абрау-Дюрсо вино Эльбузд завоевало «золото» в категории сухих белых вин





**МЕРЛО**  
вино столовое  
сухое красное



Смородина, сливы, черемухи, вишни, пряных трав (размарин, шалфей, тимьян), табак, кофе, шоколад



С мягкими танинами, с долгим, приятным послевкусием



С сырами, грибами, жареным мясом, дичью, птицей



Температура подачи 15-18 °C

13-15,0% об | 0,75 л.

560р.

605р.



**ГЕВЮРЦТРАМИНЕР**  
сухое белое вино  
географического наименования



Фруктовые тона (айва, грейпфрут, личи), цветочные ноты (акация, роза) или ноты пряностей (корица, гвоздика, перец)



Мощное вино, округлая структура, слегка бархатистое, плотное с долгим послевкусием



Сочетается с пикатными сырами, сырами с травами



Температура подачи 8-12 °C

13-15,0% об | 0,75 л.

815р.

875р.



**ШАРДОНЕ**  
сухое белое вино  
географического наименования



Тона белых цветов, миндаля и цитрусов.



Вкус комплексный, свежий, с хорошим балансом. Обладает долгим и приятным послевкусием



Прекрасная пара для изысканных блюд из рыбы и морепродуктов, белого мяса и овощей, мягких сыров и фруктов



Температура подачи 8-12 °C

13-15,0% об | 0,75 л.

569р.

619р.



**РИСЛИНГ**  
сухое белое вино  
географического наименования



Свежий, одновременно фруктовый и живой, ноты белых цветов, ромашки, минеральные характеристики



Нежное, сбалансированное, гармоничное



Подходит к блюдам из дичи, домашней птицы и твердым сырам



Температура подачи 9-10 °C

13-15,0 об | 0,75 л.

589р.

639р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

# Винодельня Бердяева

Винодельня Бердяева – семейный проект архитектора Вадима Бердяева – винодела энтузиаста. Идея создания семейной винодельни возникла в 2008 году, с этого момента ВИНОДЕЛИЕ становится образом жизни для всей семьи.

Авторское вино - это воплощение творческих идей Вадима, сделанного из винограда, выращенного на собственном винограднике, в Краснодарском крае, на территории Гастагаевского сельского округа, Анапского района в долине реки Шкуратка, «Винная деревня».

Площадь виноградника 4 га (из них 2 га плодоносящих). Посадка 2015 г. Сортосовый состав: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Рислинг, Шардоне. Наши вина принимают участие в дегустациях и конкурсах, которые дают понять и оценить уровень вина.





**РИСЛИНГ**  
сухое белое вино  
географического наименования



**ШАРДОНЕ**  
сухое белое вино  
географического наименования



Цветочно-цитрусовые ноты



Сбалансированный и округлый, с освежающей кислотностью



Подается в качестве аперитива



Температура подачи 11-12 °C

13,0% об | 0,75 л.

1235р.

1305р.



Белые фрукты со сливочным завершением



Спиртуозность вина, сбалансированная «сочным» вкусом и насыщенным послевкусием



Блюда из рыбы, белого мяса и теплые салаты



Температура подачи 10-11 °C

13,5% об | 0,75 л.

1065р.

1105р.



**КАБЕРНЕ ФРАН**  
сухое розовое вино  
географического наименования



Легкий, летний, с карамельно-ягодными нотками



Сбалансированный с освежающей кислотностью во вкусе



Подается в качестве аперитива и к блюдам из морепродуктов



Температура подачи 10-11 °C

13,5% об | 0,75 л.

1235р.

1305р.



- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



**БЛЕНД КРАСНОЕ**  
сухое красное вино  
географического наименования



Яркие  
черносмородиновые  
тона



Полнотелый со средними  
тонами и кислотностью,  
насыщенный, ягодный



Красное мясо,  
приготовленное  
на гриле



Температура подачи  
15-16 °C

14,0% об | 0,75 л.

1150р.

1205р.



**КАБЕРНЕ ФРАН**  
сухое красное вино  
географического наименования



Черные и красные  
ягоды с тонами кофе  
и специй



Сбалансированный,  
полнотелый со средними  
танами и приятной  
кислотностью,  
насыщенный, ягодный с  
перечными тонами



Баранина, приготовленная  
на гриле



Температура подачи  
15-16 °C

13,5% об | 0,75 л.

1150р.

1205р.



**КАБЕРНЕ СОВИньОН**  
сухое красное вино  
ПОЗДНИЙ СБОР



Яркие  
черносмородиновые  
тона



Полнотелый со средними  
тонами и кислотностью,  
насыщенный, ягодный



Красное мясо,  
приготовленное на гриле



Температура подачи  
15-16 °C

12,5% об | 0,75 л.

1150р.

1205р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



# Завод «Коктебель»

Коктебель расположен на побережье Чёрного моря, в 20 км к юго-западу от Феодосии на берегу Коктебельского залива. Лежит к северо-востоку от подножия вулканического массива Кара-Даг.

Завод обладает собственными виноградниками, расположенными на площади около 1070 га, в уникальной климатическогеографической зоне Восточного Крыма. В феврале 2017 года продукция Завода марочных вин Коктебель получила статус Защищенного географического указания Крым – ЗГУ Крым.

Завод обладает самой крупной современной площадкой в Европе для создания напитков «дважды рожденных солнцем» емкостью не менее 1 млн литров.

Галерея бутылочной выдержки украшена кованым изображением Бахуса, Бога виноделия и является визитной карточкой завода, на котором регулярно бывает большое количество экскурсий.

Это изображение мы взяли и для дизайна нашей линейки, что бы подчеркнуть аутентичность этих вин.

ЗАВОД МАРОЧНЫХ ВИН  
КОКТЕБЕЛЬ

EST 1879





**ПОРТВЕЙН**  
вино с ЗГУ «Крым»  
специальное белое



Тонкий, нежный с тонами спелых фруктов



Пряный вкус с нотками грецкого ореха и меда



Сыры, мясная нарезка, десерты и фрукты, морепродукты, гусиная печень, оливки



Температура подачи 18-20 °C

17,5% об | 70 гр/дм3 | 0,75 л.

**595р.**

**655р.**



**МАДЕРА**  
вино с ЗГУ «Крым»  
специальное белое



Насыщенный



Сухофрукты, пряности, изящные ореховые оттенки и легкие штрихи специй



Сыры и десерты



Температура подачи 16-18 °C

19% об | 40 гр/дм3 | 0,75 л.

**690р.**

**745р.**



**МУСКАТ ДЕСЕРТНЫЙ**  
вино с ЗГУ «Крым»  
специальное белое



Округлый, бархатистый



Фруктово-ягодные тона, нотки липового меда, свежего луга и крыжовника



Пикантные сыры, фрукты, фуа-гра



Температура подачи 8-20 °C

16% об | 140 гр/дм3 | 0,75 л.

**632р.**

**690р.**



**КАГОР**  
вино ликерное  
с ЗГУ «Крым»



Шоколад, уваренные тона черной смородины и чернослива, а также вишневые оттенки



Полное, мягкое, бархатистое



Фрукты, выпечка, десерты, мягкие сыры. Дижестив



Температура подачи 18-20 °C

16% об | 160 гр/дм3 | 0,75 л.

**679р.**

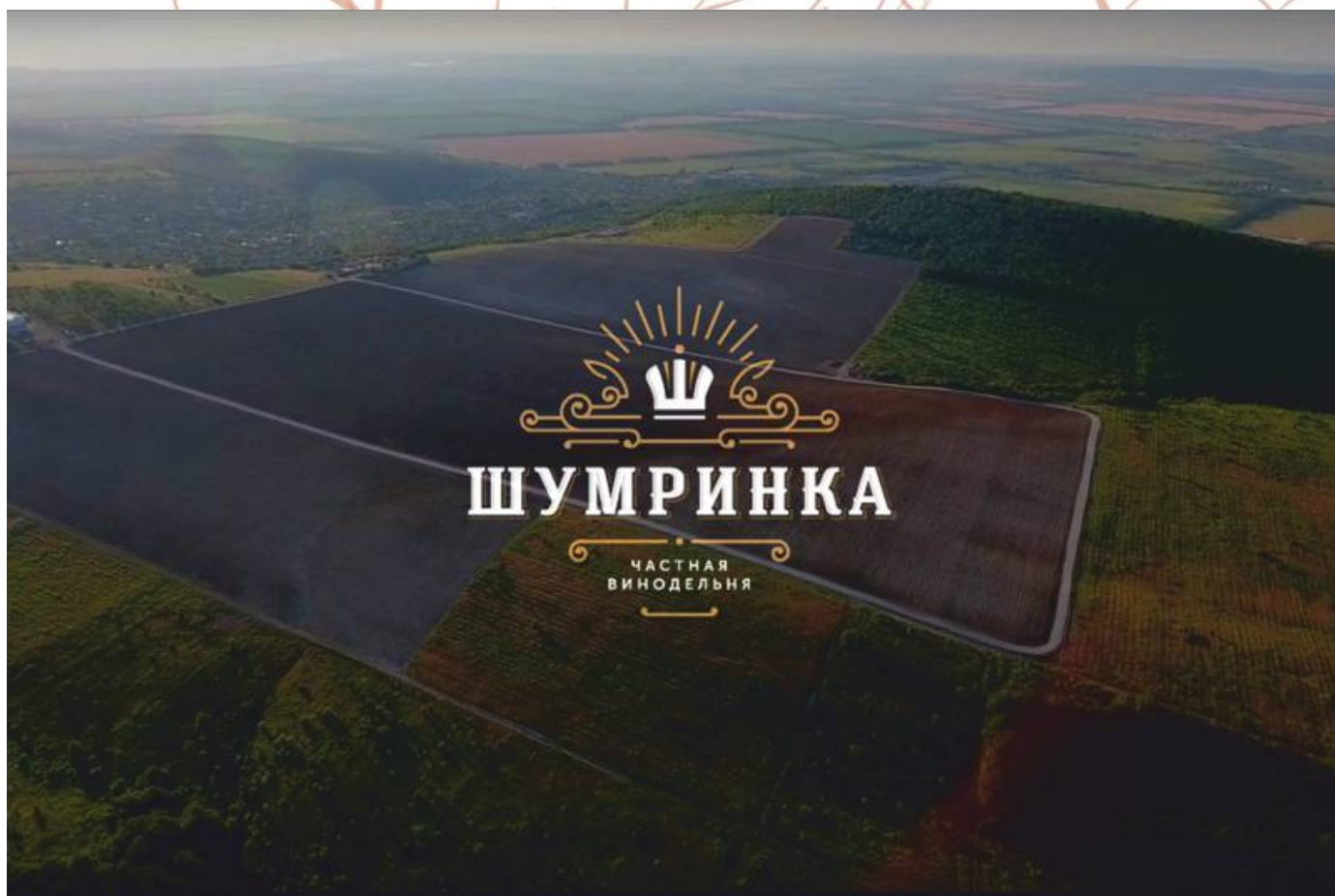
**739р.**

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

# Винодельня «Шумринка»

Частная винодельня ШУМРИНКА расположена в селе Гай-Кодзор Анапского района Краснодарского края. Хребет Семисам очень точно называют "местом, где начинается Кавказ". Длина хребта Семисам составляет всего 25 километров. Тут, в предгорьях Большого Кавказа, вызревают лучшие сорта винограда для производства российских вин.





**СЕМИСАМ**  
сухое белое вино  
ЗГУ «Кубань»



**СПЕЛАЯ РОЗА**  
сухое розовое вино  
ЗГУ «Кубань»



Яркие цветочные оттенки, интенсивные тона цитрусовых фруктов, спелые ноты белых фруктов, тона белой шелковницы



Гармоничный, сбалансированный, с длительным приятным послевкусием



Холодные закуски из рыбы, салаты с морепродуктами, нежирная рыба на пару, блюда из белого мяса



Температура подачи 10-11 °C

13,5% об | 0,75 л.

499р.

539р.



Деликатный, с преобладанием оттенков красных садовых ягод, тонами малины, клубники, приятной свежестью



Чистый, слаженный, с приятными ягодным, слегка пикатным послевкусием



Холодные закуски из рыбы, салаты с морепродуктами, блюда с креветками, ягоды и красные фрукты



Температура подачи 8-10 °C

12,0% об | 0,75 л.

499р.

539р.



**СЕМИСАМ**  
сухое красное вино  
ЗГУ «Кубань»



Интенсивный, мощный, с оттенками спелых ягод, черной смородины, ежевики, черной шелковницы и тонами сочной черной вишни



Полнотельный, сбалансированный, с тонами микса черных и красных садовых ягод и длительным вишневым послевкусием



Холодные и горячие мясные закуски, разнообразные блюда на гриле - от каре ягненка и стейка до блюд кавказской кухни



Температура подачи 12-14 °C

14,0% об | 0,75 л.

520р.

560р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



## МАЛЬВАЗИЯ сухое белое вино ЗГУ «Кубань»



540р.

580р.



Яркий, интенсивный, с преобладанием нот спелых южных фруктов, цветущего фруктового сада, цветов-медоносов, с узнаваемым мускатным тоном



Среднетельное, сбалансированное



Холодные закуски из рыбы и морепродуктов, салаты, рыба на пару, фрукты и легкие десерты со свежими ягодами



Температура подачи  
8-10 °C

13,5% об | 0,75 л.



## МЕРЛО-КАБЕРНЕ СОВИньОН сухое красное вино ЗГУ «Кубань»



540р.

580р.



Интенсивный, с преобладанием тонов черных садовых ягод, черной смородины, красных фруктов, сочной спелой вишни, спелой красной сливы



Среднетельное, сбалансированное



Нарезки из мясных деликатесов, горячие закуски, блюда на гриле. Хорошо будет сочетаться и с твердыми сырами



Температура подачи  
12-14 °C

14,0% об | 0,75 л.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

# Мильстрим Ориджинал. Коллекция-Творчество «Шумринка»



Компания "RGV wines" для сети Millstream профессионально отбирает лучшие образцы вин с географическими указаниями и наименованиями, произведенных небольшими винодельнями в уникальных российских терруарах из собственного винограда. Эти вина производятся в ограниченном количестве и имеют эталонное качество и высокие дегустационные характеристики. Вина несущие логотип "RGV wines" - это выбор профессионалов.

На винах сохраняется оригинальная этикетка производителя для ее узнавания давними ценителями продукции этих виноделен.

"Шумринка" продолжает серию "Уникальное Российское виноделие".

*"Вино и искусство — две вечности познания."*



Серия Art Collection создана благодаря вдохновению от прекрасных картин художницы Кристины Диковицкой. Многогранные, необычные, удивительные - именно так можно описать вина этой серии. Именно так можно описать картины талантливой художницы и шедевры под брендом одежды DIKOVITSKAYA.



## МЕРЛО-МАРСЕЛАН

### сухое красное вино

#### ЗГУ «Кубань. Анапа»



419р.

459р.



Выраженный, с тонами черных садовых ягод, черной смородины, красных фруктов, сочной спелой вишни, спелой красной сливы



Комплексный, с гармоничным продолжением тонов ягод и красных фруктов, оттенками сочной черной черешни, красной сливы, спелой красной вишни



Нарезки из мясных деликатесов, горячие закуски, блюда на гриле, твердые сыры



Температура подачи  
14-16 °C

14,0% об | 0,75 л.



## РИСЛИНГ-АЛИГОТЕ-ШАРДОНЕ

### сухое белое вино

#### ЗГУ «Кубань. Анапа»



419р.

459р.



Выраженный, сложный, с тонами акации, луговых трав, цветущего сада, свежего зеленого яблока, цитрусовых фруктов



Гармоничный, слегка маслянистый, фруктовый, с продолжением цитрусовых тонов, нотами алычи, белой черешни



Аперитив, а также к рыбными закускам, устрицам, холодным и горячим блюдам с морепродуктами, к рыбе на пару и на гриле, в том числе с белыми соусами, к нежирному мясу птицы



Температура подачи  
9-11 °C

12,7% об | 0,75 л.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

# Винодельня «Chateau de Talu»

Основанное в 2005 году винодельческое хозяйство «Chateau de Talu» является одним из самых современных и представляет элиту Российского виноделия. В основе концепции «Chateau de Talu» лежит производство элегантных вин бордоского стиля с индивидуальным характером и отражением уникальных особенностей местного терруара.







## ШАРДОНЕ де ТАЛЮ сухое белое вино ЗГУ «Кубань»



610р.

650р.



Аромат раскрывается оттенками белого и желтого яблока в сочетании с цитрусовыми нюансами



Среднетельное, кислотное



Идеально в качестве аперитива, сопровождение к легким закускам, блюдам из морепродуктов и рыбы



Температура подачи  
10-12 °C

13,0% об | 0,75 л.



## КАБЕРНЕ де ТАЛЮ сухое красное вино ЗГУ «Кубань»



610р.

650р.



Яркий классический сортовой аромат с умеренной черной смородиной, легкими специями и мокко



Среднетельное, сбалансированное



Колбасы и мясо на гриле, грибные закуска, полутвердые сыры



Температура подачи  
14-16 °C

14,5% об | 0,75 л.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

# Долина Лефкадия



Компания «RGV wines» для сети Millstream профессионально отбирает лучшие образцы вин с географическими указаниями и наименованиями, произведенных небольшими винодельнями в уникальных терруарах из собственного винограда. Эти вина производятся в ограниченном количестве и имеют эталонное качество и высокие дегустационные характеристики. Вина несущие логотип «RGV wines» - это выбор профессионалов. На винах сохраняется оригинальная этикетка производителя для ее узнавания давними ценителями продукции этих виноделен.



**"Лефкадия"** — винодельческое хозяйство, специализирующееся на производстве сухих и игристых вин. Располагается в селе Молдаванское (Краснодарский край).

"Лефкадия" основано энтузиастом элитного виноделия в России Михаилом Николаевым в 2004 году. Терруар и микроклимат Крымского района Краснодарского края убедили его в том, что данная местность подходит для посадки винограда, и уже в 2005 году первые саженцы, отобранные в европейских питомниках, были высажены на территории в 24 гектара.

Наличие нескольких брендов на территории долины предопределено разнообразием почв и микроклиматов, которые дают противоположные по стилю вина. Задача агрономов и виноделов — подчеркнуть эти особенности, чтобы каждый участок смог заиграть по-своему. На виноградниках ведется органическое виноградарство. Виноградники не обрабатываются химикатами для защиты от вредителей и болезней, стараясь вернуть баланс в экосистему, чтобы лозы сами регулировали свой жизненный цикл и боролись со всеми невгодами. Минеральные и органические удобрения позволяют растениям развивать свой собственный иммунитет, а не рассчитывать на помощь со стороны.



**ТЕРРУАР**  
сухое красное вино  
ЗГУ «Кубань. Крымское»



Спелая черная вишня и слива



Приятно переливающиеся нотки зеленого перца и чернослива



Блюда из птицы и мяса



Температура подачи 14-16 °С

13,5% об | 0,75 л.

**559р.**

**599р.**



**ЗГУ**  
сухое розовое вино  
«Кубань. Крымское»



Оттенки клубники со сливками, крыжовника, нотки цветочные, лимонно-лаймовые и персиковые



Цитрусовые ноты с ягодными оттенками, звонкой кислотностью



Морепродукты, легкие салаты, блюда из рыбы



Температура подачи 10-12 °С

12,0% об | 0,75 л.

**695р.**

**755р.**



**СОВИньОН БЛАН**  
сухое белое вино  
ЗГУ «Кубань. Крымское»



С оттенками крыжовника, листа черной смородины, маракуйи, банана и ананаса



Сочные, яркие, свежие



Морепродукты, рыба на гриле



Температура подачи 8-10 °С

12,5% об | 0,75 л.

**679р.**

**739р.**



**Каберне Фран РЕЗЕРВ**  
сухое красное вино  
ЗГУ «Кубань. Крымское»



Красных ягод, нюансы дуба



Мягкий, сочный с ягодными оттенками, с длительным пряным послевкусием



Блюда из мяса, приготовленные на гриле



Температура подачи 14-16 °С

13,0% об | 0,75 л.

**1119р.**

**1199р.**

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



**ЗГУ Кубань. Крымское  
Совиньон блан РЕЗЕРВ  
сухое белое вино**



**КАБЕРНЕ ФРАН  
сухое красное вино  
ЗГУ «Кубань. Крымск»**



Оттенки листа смородины,  
крыжовника, пряная  
ваниль



Оттенки мяты,  
цитрусовых фруктов,  
свежая кислотность,  
мягкое лаймовое  
последствие



Морепродукты,  
рыба на гриле



Температура подачи  
8-10 °C

11,5% об | 0,75 л.

879р.

949р.



Тона свежих  
красных фруктов,  
белой смородины



Округлый с бархатными  
танинами



Блюда из мяса и  
сырное ассорти



Температура подачи  
14-16 °C

14,0% об | 0,75 л.

810р.

870р.



**ЗГУ «Кубань. Крымск»  
вино игристое выдержанное  
брют белое**



Сочное желтое яблоко,  
белая слива, а также  
нотки корочки хлеба



Свежий сливочный крем.  
кремневые ии соленые ноты  
в последствии



Сочетается с гребешками,  
остминогом на гриле  
и устрицами



Температура подачи  
6-8 °C

12,0% об | 0,75 л.

1085р.

1170р.

МАГНАТУМ

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

# Винодельня «СОБЕР БАШ»



Компания "RGV wines" для сети Millstream профессионально отбирает лучшие образцы вин с географическими указаниями и наименованиями, произведенных небольшими винодельнями в уникальных терруарах из собственного винограда. Эти вина производятся в ограниченном количестве и имеют эталонное качество и высокие дегустационные характеристики. Вина несущие логотип "RGV wines" - это выбор профессионалов. На винах сохраняется оригинальная этикетка производителя для ее узнавания давними ценителями продукции этих виноделен.



Винодельческое хозяйство "Собер Баш" находится рядом со станцией Смоленская, в 30 км от города Краснодара.

Свое название винодельня получила благодаря находящейся вблизи горе Собер Баш. Небольшая винодельня расположена непосредственно на винограднике, занимающим 30 гектаров на южных склонах предгорий Кавказа.

Винодельня оснащена современными емкостями из нержавеющей стали с контролем температуры, дубовыми чанами и бочками, амфорами-квеври, привезенными из Грузии.

Кроме того, винодельня "Собер Баш" владеет еще одним виноградником Рассвет, который расположен в Анапском районе Кубани, в 15 км от Анапы, вблизи села Рассвет. Здесь в 2018-2019 годах были высажены сорта: Ркацители, Каберне Фран, Пино Гри, Рислинг, Пухляковский, а также восстановлены 3 гектара с сортами Каберне Совиньон и Красностоп.

"Собер Баш" известна тем, что в хозяйстве находится на сортоиспытании 52 сорта винограда, которые условно делят на 4 группы: международные, российские автохтонные, сорта советской селекции, автохтонные сорта Кавказа.



## СОБЕР БАШ



## СИБИРЬКОВЫЙ сухое белое вино ЗГУ



Полевые травы, лайм, персик с тонкими цветочными нотами, белый персик, желтая слива и лайм



Освежающей кислотностью в послевкусии



Блюда из черноморской рыбы



Температура подачи 8-10 °C

13,5% об | 0,75 л.

549р.

599р.



## ПИНО ГРИ сухое белое вино ЗГУ



Тропические фрукты и медово-дынные оттенки



Гармоничный, с оттенками белого персика, дыни приятной кислотности



Вино будет прекрасным аперитивом



Температура подачи 8-10 °C

13,0% об | 0,75 л.

535р.

580р.



## КОРБИНА + ГОЛУБОК сухое красное вино ЗГУ выдержанное



Сливочные тона, томленные ягоды с легкой дымкой



Гармоничный с приятным послевкусием томленных ягод



Блюда из тушеного мяса, мяса на гриле, а также выдержанные сыры, овощные деликатесы



Температура подачи 16-18 °C

13,5% об | 0,75 л.

549р.

599р.



## КРАСНОСТОП сухое розовое вино ЗГУ



Красные ягоды



Свежий, с нотками малины и клюквы в сахаре



Блюда из рыбы и морепродуктов



Температура подачи 14-16 °C

13,0% об | 30-45г/дм3 | 0,75 л.

549р.

599р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

## Солнечная Долина

Винодельческое предприятие, расположенное в одном из самых восхитительных мест юго-восточного Крыма, в популярном центре отдыха и винного туризма. Со времен древних греков и генуэзцев здесь сохранилось трепетное отношение к возделыванию винограда. Удивительный микроклимат, отличающийся вековой гармонией основных стихий — земли, солнца, моря и наличие богатых кремнием почв, создали условия для формирования уникальной культуры виноделия из местных аборигенных сортов.



Виноградники находятся в особой микроне зоне полуострова Крым рядом с мысом Меганом и окружены со всех сторон горами и морем. Высокие среднегодовые температуры, практически полное отсутствие осадков (до 300 мм в год) и сильные жаркие ветра, песчано-кремниевые почвы с соляными горизонтами – все эти факторы создают уникальные условия для виноделия в этой местности. Общая площадь виноградников составляет более 400 Га. Качество вин отмечено более чем 100 медалями и дипломами престижных российских и международных конкурсов. Одна из первых виноделен, получивших лицензию на право производства вин с защищенным географическим указанием "КРЫМ".



**МЕГАНОМ**  
сухое красное вино  
ЗГУ «Крым»



Свежие ягоды, специи, кофейно-ванильные ноты



Свежее, терпкое с деликатными танинами



Мясные и овощные блюда, пицца и пироги



Температура подачи 14-16 °С

13,0% об | 0,75 л.

739р.

799р.



**ПТИ ВЕРДО**  
сухое красное вино  
ЗГУ «Крым»



Яркий, сложный, с фруктовыми тонами тона и тонами специй



Ягодная деликатная терпкость с длительным послевкусием



Мясные блюда и закуски



Температура подачи 14-16 °С

13,0% об | 0,75 л.

739р.

799р.



**КАРИНЯН**  
сухое красное вино  
ЗГУ «Крым»



Сложный с оттенками зрелой вишни, специй и табачного листа



Богатый с горьковатыми тонами шоколада и оттенками ягодного джема



Мясо на гриле с большим количеством специй



Температура подачи 14-16°С

13,5% об | 0,75 л.

909р.

990р.



**СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА**  
вино крепленое  
с ЗГУ "Крым"



Сложный, медово-цветочный с богатой палитрой



Насыщенный, мягкий, щедрый. С привкусом вяленой дыни, инжира, цукатов



Свежие ягоды и фрукты. Орехи или десерты без шоколада



Температура подачи 16-18 °С

13,0% об | 30-45г/дм3 | 0,75 л.

939р.

999р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



## Дополнительная информация

### Эльбузд

Вино географического наименования - это столовое вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда, произрастающего и переработанного в границах определенной территории (географической зоны), с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, и разлитое в потребительскую упаковку в пределах указанной географической зоны.

### Мысхако

Ферментация — иначе, брожение

Винификатор — это емкость, предназначенная для брожения вина.

Сусло фракции кюве - наиболее качественное сусло, получаемое в результате первого давления при отжиме целых гроздей винограда.

Пино Гри, Пино Гриджо, Пино Гриджио — это разные названия одного и того же сорта винограда.

CRU (Крю) – Конкретный участок местности с виноградником, имеющий уникальные почвенно-климатические условия для получения наиболее высококачественного винограда.

Терруар – отражение в вине уникальных характеристик того или иного места его происхождения: влияние климата, микро-климата, почв, места расположения виноградника, крутизны склона, и даже местных сортов винограда, дрожжевых культур и винодельческих технологий.

### Гунько

Батонаж — взбалтывание осадка вина во время выдержки специальным шестом (батонном).

Осадок вновь оседает на дно, одновременно улучшая структуру и букет вина. «Винодельня Гунько» оснащена специальными емкостями из нержавеющей стали производства Италии для проведения выдержки белых вин на тонком дрожжевом осадке с проведением батонажа в заданное время в автоматическом режиме.

### Винодельня Бердяева

Семейная винодельня Бердяева создает авторские вина, раскрывающие творческие идеи Вадима Бердяева. Виноград, выращенный на собственных виноградниках, кропотливо собирают и сортируют вручную. Все вина географического наименования.

Прессование-самотек – лучшая фракция сусла, используемая для производства высококачественных вин.

### Завод марочных вин Коктебель

**МАДЕРА** - Выдержка 1 год в солярии в бочках и 3 года в бочках на солнечной площадке под открытым небом.

**ПОРТВЕЙН** - Выдержка 1 год в дубовых бутах.

**МУСКАТ** - Выдержка в дубовых бутах не менее 3 лет.

Специальное вино с защищенным географическим указанием: Ликерное вино с защищенным географическим указанием, изготовленное с добавлением ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья (например пшеницы).


**Мистель** – крепленое вино, производимое из виноградного спирта с добавлением виноградного сусла.



Заказать вина коллекции «Уникальное Российское виноделие», Вы можете в нашем магазине Мильстрим. Обращайтесь к продавцам-консультантам.

Сеть магазинов Millstream:


 [www.millstream-wines.ru](http://www.millstream-wines.ru)

 8(800) 222 55 07

Мы в социальных сетях:

 [vk.com/millstream\\_wines](https://vk.com/millstream_wines)

 [t.me/millstream\\_wines](https://t.me/millstream_wines)

 [ok.ru/group/58732537249910](https://ok.ru/group/58732537249910)

