



*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!



*Подробности заказа из коллекции «Уникальное Российское виноделие» уточняйте у наших продавцов-консультантов.

«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.



МАЛЬБЕК

сухое красное вино
ЗГУ «Кубань»



1229р.

1299р.



Аромат чернослива, специй, топленого масла.



Полное, структурное во вкусе, с гармоничной кислотностью и длительным послевкусием



Подается к блюдам из мяса, твердым сырам, дичи



Температура подачи 16-18 °C

13,5% об | 0,75 л.

- Уборка при максимальной фенольной зрелости
- Охлаждение винограда до 2-4 °C

Ручная селекция (удаление поврежденных и не кондиционных ягод), охладная мацерация

- Брожение и постферментативный период на мезге не менее 40 дней
- ЯМБ на мезге
- Выдержка в дубе не менее 6-ти месяцев



МЕРЛО

сухое красное вино
ЗГУ «Кубань»



1229р.

1299р.



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.

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

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



Сухое розовое «РОЗЕ» ЗГУ «Кубань»



1139р.

1199р.



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.

- 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)



СОВИньОН БЛАН сухое белое вино ЗГУ «Кубань»



1289р.

1369р.



Фруктовый с нотками крыжовника, цитрусов и черной смородины



Полный, освежающий, с гармоничной кислотностью и длительным послевкусием



Блюда из морепродуктов, рыба, сыры и летние салаты



Температура подачи 10-12 °C

13,5% об | 0,75 л.

- Уборка при максимальном накоплении ароматических веществ
- Охлаждение винограда до 6C
- 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



РИСЛИНГ сухое белое вино ЗГУ «Кубань»



1139р.
1199р.



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 °C

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



«КРАСНЫЕ ГЛИНЫ» сухое красное вино ЗГУ «Кубань»



1290р.
1390р.



Нотки чернослива, специй, топленого масла



Полное и структурное, с гармоничной кислотностью и длительным послевкусием



Блюда из мяса, твердые сыры, дичь



Температура подачи 16-18 °C

14,0% об | 0,75 л.

- 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.



**«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 °C

13,0% об | 0,75 л.

499р.

559р.



**«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 °C

13,7% об | 23гр/дм³ | 0,75 л.

589р.

649р.



**«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 °C

14,0% об | 0,75 л.

459р.

559р.



**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 °C

13,5% об | 0,75 л.

539р.

599р.

- 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 °C

13,5% об | 0,75 л.

609р.

659р.



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 °C

13,5% об | 0,75 л.

559р.

599р.



**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 °C

13,5% об | 0,75 л.

545р.

595р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



АЛИГОТЕ/РКАЦТЕЛИ

Шато Пино. Эксклюзив.
сухое белое вино



Бленд переливается нотами
цитрусовых фруктов,
акации в аромате



Имеет полный вкус с лёгкими
танинами, в котором присутствуют
медово-фруктовые оттенки,
напоминающие ягоды
релого кизила



Блюда из белой птицы, рыбы,
несладкую сырную выпечку,
а также мягкие козы и овечьи сыры.



Температура подачи
10-12 °C

12,0% об | 0,75 л.

619р.

679р.



ШАРДОНЕ/АЛИГОТЕ

Шато Пино. Эксклюзив.
сухое белое вино



Нотки зелёного яблока,
цитрусовых фруктов,
акации



Во вкусе звонкая
кислотность, которая
прекрасно дополняет
аромат и послевкусие



Блюда из белой птицы и
рыбы, несладкие
профитроли с сыром,
мягкие козы и овечьи сыры



Температура подачи
12-14 °C

12,0% об | 0,75 л.

619р.

679р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

«ЭЛЬБУЗД» - вина Донского винодельческого хозяйства

Виноградники Донского винодельческого хозяйства «Эльбүзд» расположены в Азовском районе Ростовской области, вблизи поселка Эльбүзд 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 «Эльбүзд» 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 Эльбүзд появилось недавно, оно уже завоевало положительные отзывы профессионалов в мире вина. Образцы продукции Донского винодельческого хозяйства «Эльбүзд» не раз удостоивались наград на международных и региональных конкурсах и дегустациях. На Саммите виноделов 2016 в Абрау-Дюрсо вино Эльбүзд завоевало «золото» в категории сухих белых вин





«ПИНО НУАР»
сухое розовое
руссийское вино



Свежий, одновременно
фруктовый и живой. Ноты
клубничные и цитрусовые.



Нежное, сбалансированное,
гармоничное, в полной
мере раскрывает
достоинство вина.



Блюд из рыбы и морепродуктов,
белого мяса и овощей,
мягких сыров и фруктов.



Температура подачи
9-10 °C

12-13% об | 0,75 л.

909р.

990р.



«ШАРДОНЕ»
сухое белое
руссийское вино



Свежее, одновременно
фруктовое и ароматное.
Цвет вина светло-соломенного
цвета. Ноты белых цветов,
ромашки, акации, жасмин



Вкус комплексный, свежий,
с хорошим балансом, в
полной мере раскрывает
достоинство вина. Обладает
долгим приятным послевкусием



Подходит к блюдам из дичи,
домашней птицы
и твердым сырам



Температура подачи
9-10 °C

12-13% об | 0,75 л.

629р.

689р.

- 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. Сортосов 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.

1290р.

1390р.



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.

1095р.

1140р.



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.

1265р.

1340р.

- 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.

1180р.

1240р.



КАБЕРНЕ ФРАН
сухое красное вино
географического наименования



Черные и красные
ягоды с тонами кофе
и специй



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



Баранина, приготовленная
на гриле



Температура подачи
15-16 °C

13,5% об | 0,75 л.

1180р.

1240р.



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.

1180р.

1240р.

- 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 кованным 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.

625р.

675р.



МАДЕРА
вино с ЗГУ «Крым»
специальное белое



Насыщенный



Сухофрукты, пряности,
изысканные ореховые
оттенки и легкие
штрихи специй



Сыры и десерты



Температура подачи
16-18 °C

19% об | 40 гр/дм3 | 0,75 л.

695р.

755р.



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.

649р.

699р.



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.

699р.

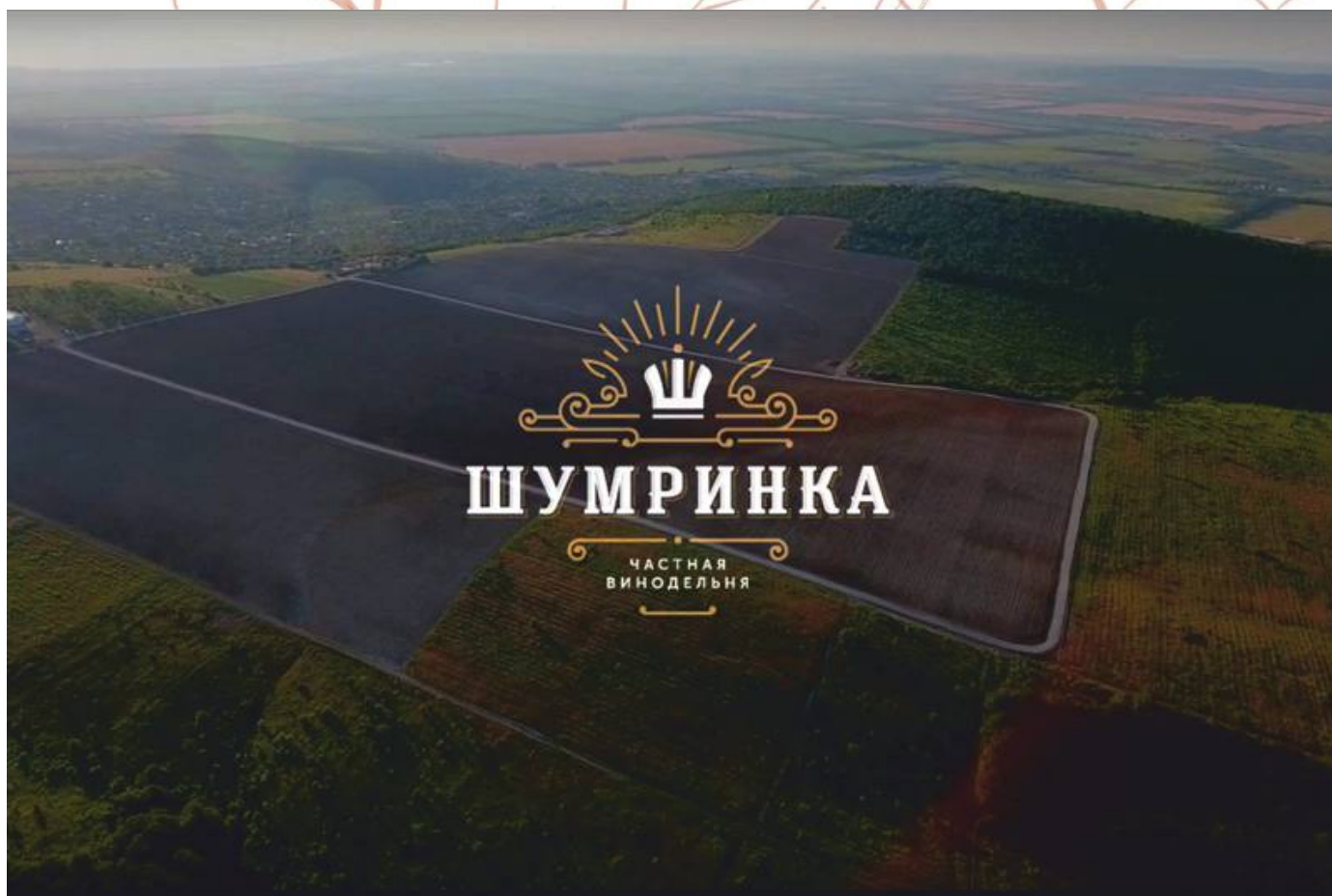
759р.

- 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.



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»



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.

519р.

559р.



ПИНО Нуар сухое розовое вино



Чистый, сортовой, с фруктово-ягодными нотками



Полный, мягкий, гармоничный



Молодые сыры, лёгкие закуски



Температура подачи 12-14 °C

11-13,0% об | 0,75 л.

429р.

469р.



КАБЕРНЕ СОВИНЬОН полусладкое красное вино ЗГУ «Кубань. Геленджик»



Тона чёрной смородины, с пряными нотами



Насыщенный, нежный



Вяленое мясо, птица, твёрдые сыры



Температура подачи 18-20 °C

11,5% об | 20-40г/дм³ 0,75 л.

539р.

579р.



МАЛЬБЕК-МЕРЛО сухое розовое вино ЗГУ «Кубань. Анапа»



Тонкий, нежный с оттенками спелой клубники, земляники, нотами барбариса и кизила



Изысканный, мягкий вкус со шлейфом ягодной россыпи



Холодные закуски, блюда из рыбы и морепродуктов, десерты, фрукты и ягоды



Температура подачи 8-10 °C

11,4% об | 0,75 л.

519р.

559р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЁРНЫЙ

полусладкое розовое игристое вино
ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров»



ТРАМИНЕР

полусухое белое вино



Насыщенный гармоничный вкус, с приятной сладостью



Чистый аромат, с тонами шампанизации, оттенками красных и чёрных ягод



Рекомендуется подавать к рыбным закускам, морепродуктам, мясным блюдам из птицы



Температура подачи 10-12 °C

12,0% об | 0,75 л.

449р.

489р.



Свежий, яркий, с нотами грейпфрута и тонкими нюансами лепестков роз



Мягкий, гармоничный, с фруктово-цветочными нотами, легкой сладостью и длительным послевкусием



Блюда японской кухни, ризотто, паста с морепродуктами



Температура подачи 12-14 °C

11-13,0% об | 0,75 л.

519р.

559р.



РИСЛИНГ-АЛИГОТЕ-ШАРДОНЕ

сухое белое вино
ЗГУ «Кубань. Анапа»



СОВИНЬОН сухое белое

Российское вино с ЗГУ "Кубань. Таманский полуостров"



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



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



Аперитив, а также к рыбным 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.

429р.

469р.



Чистый, с тонами белых фруктов и легкими нотами крыжовника



Освежающий, мягкий вкус с цитрусовыми оттенками, приятной кислотностью и гармоничным послевкусием



Морепродукты, рыба-гриль под белым сливочным соусом, мягкие и жирные сыры



Температура подачи 8-10 °C

11,4% об | 0,75 л.

519р.

559р.

- 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»



650р.

690р.



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»



649р.

699р.



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



Среднетельное, сбалансированное



Колбасы и мясо на гриле, грибные закуски, 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 predetermined 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 невзгодами. 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 °C

13,5% об | 0,75 л.

579р.

639р.



ЗГУ Кубань. Крымское
Совиньон блан РЕЗЕРВ
сухое белое вино



Оттенки листа смородины,
крыжовника, пряная
ваниль



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



Морепродукты,
рыба на гриле



Температура подачи
8-10 °C

11,5% об | 0,75 л.

899р.

990р.



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 °C

13,0% об | 0,75 л.

1119р.

1199р.

- 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.



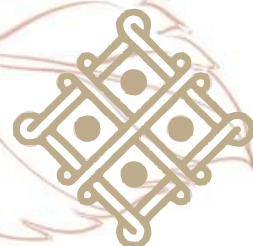
Винодельческое хозяйство "Собер Баш" находится рядом со станцией Смоленская, в 30 км от города Краснодара.

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



Пикник на СОБЕР БАШ сухое красное вино ЗГУ



Спелые чёрные ягоды, тёмная вишня, ежевика и сливочные ноты



Сбалансированный, с тонами пряной вишни, инжира и специй с умеренной кислотностью и мягкими, но выразительными танинами



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



Температура подачи 16-18 °C

12,0% об | 0,75 л.

589р.

619р.



КАБЕРНЕ сухое красное вино ЗГУ



Оттенки чёрной смородины, ежевики, шоколада с тонкими нюансами специй и сухофруктов



Округлый, с мягкими танинами, специй, спелой сливы и чёрной смородины



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



Температура подачи 16-18 °C

13,0% об | 0,75 л.

589р.

619р.



КОРБИНА + ГОЛУБОК сухое красное вино ЗГУ выдержанное



Сливочные тона, томленные ягоды с лёгкой 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.

599р.

649р.



РОЗОВОЕ сухое розовое вино ЗГУ



Клубника, красная смородина, земляника



Свежий, с нотками яркой малины и земляники в сочетании со сбалансированной кислотностью и лёгким послевкусием



Блюда из рыбы и морепродуктов



Температура подачи 10-12 °C

13,0% об | 0,75 л.

589р.

649р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок



РКАЦИТЕЛИ сухое белое вино «Кубань»



Светло-соломенного цвета. Аромат citrusовых фруктов.



Вкус свежий, пряный, благородный и правильно сбалансированный.



Блюда



Температура подачи
°C

12,0% об | 0,75 л.

589р.

639р.



КАБЕРНЕ ФРАН сухое красное вино «Кубань»



Аромат citrusовых фруктов.



Полнотелое и округлое вино с выраженным ягодным вкусом и бархатистыми танинами.



Блюда



Температура подачи
°C

13,5% об | 0,75 л.



- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

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 °C

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 °C

13,0% об | 0,75 л.

739р.

799р.



КАРИНЬЯН 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°C

13,5% об | 0,75 л.

919р.

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 °C

13,0% об | 30-45г/дм3 | 0,75 л.

939р.

999р.

- регулярная цена

- цена от 6 бутылок

ТРИСТОРИЯ

Боспорская генуэзская кубанская винодельня



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 эксклюзивная этикетка для Millstream.



*Каждый человек достоин
пить хорошее вино.*

В районе современного поселка Ленинский путь, на высотах до 220 метров над уровнем моря, располагаются земельные просторы винодельни Тристория. Освоение терруара на юго-западном склоне Маркотхского хребта в долине Семигорье началось в 2016 году.

Саженцы из Австрии и Италии, посаженные в уникальной местности, положили начало созданию неповторимого вина из Тристории.

Спустя несколько лет бережного и заботливого выращивания винограда, появилась возможность попробовать первое вино, выращенное на терруаре Тристории. Сейчас во владениях Тристории 100 Га виноградников. 68 Га уже плодоносят, и 32 Га вступают в плодоношение. Еще ожидается 27 га и 5 га совсем молодых саженцев. Полное плодоношение всех посадок ожидается к 2024 году.

Немного истории :



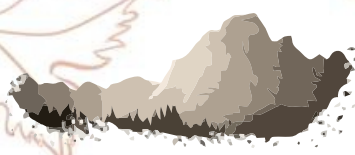
Виноградарством в этой местности занимались еще с античных времен. Именно здесь, в предгорье Маркотха, по преданиям обитал трехрогий бык.

Три рога символизировали идеальное место как сочетание трех стихий:

Морского воздуха



Горных почв



И солнечного света





Российское вино с ЗГУ
«Кубань. Новороссийск» сухое
Шардоне Совиньон Блан



Российское вино с ЗГУ
«Кубань. Новороссийск» сухое
Сира Пино Нуар



Яркий, жаркий, тропический, с тонами маракуйи, жёлтой алычи, абрикоса и сладкой груши



Свежий, с длительным послевкусием тропических фруктов



Боя речная рыба, индейка на гриле, полутвёрдые и твёрдые сыры, сливочно-грибные соусы



Температура подачи 8-10 °C

11,6% об | 0,75 л.

589р.

629р.



Барбарис, калина, земляника, легкие пряные ноты в развитии



Калина, барбарис, сушеная клубника, вишневая косточка, с ягодным-пряным послевкусием



Свежие салаты, лёгкие полутвёрдые и твёрдые сыры, морепродукты и красная рыба на гриле, десерты



Температура подачи 10-12 °C

12,8% об | 0,75 л.

589р.

649р.



Российское вино с ЗГУ
«Кубань. Новороссийск» сухое
Каберне Фран Мерло



Свежий, ягодно-фруктовый, вишня Шпанка, кизил, черешня, хвойные ноты, табачный лист



Лёгкий, яркий, вишня, кора вишни, кизил, чуть чёрного перца



Твёрдые выдержанные сыры, шашлык из баранины, жирная рыба на гриле, хинкали



Температура подачи 18-20 °C

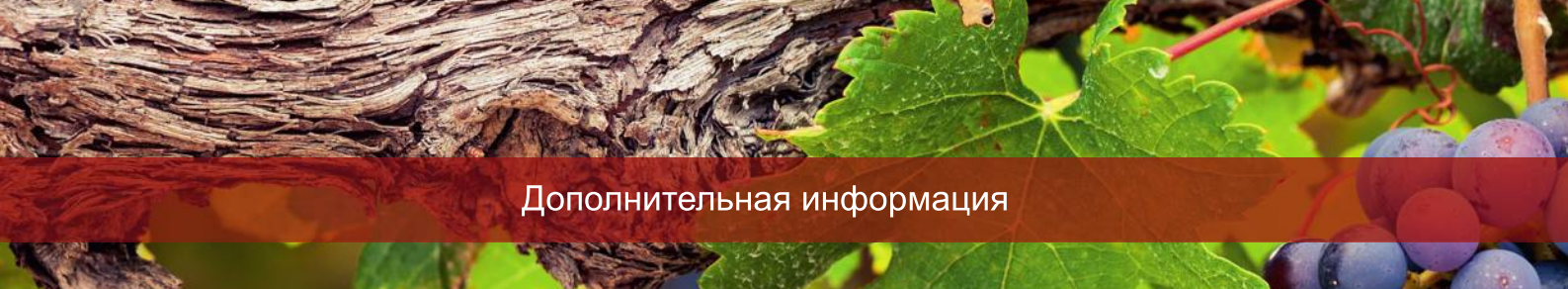
12,6% об | 0,75 л.

589р.

629р.

- 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 (батонем).

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



8(800) 222 55 07

Мы в социальных сетях:



vk.com/millstream_wines



t.me/millstream_wines



ok.ru/group/58732537249910

