



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

МОСКВА

2009

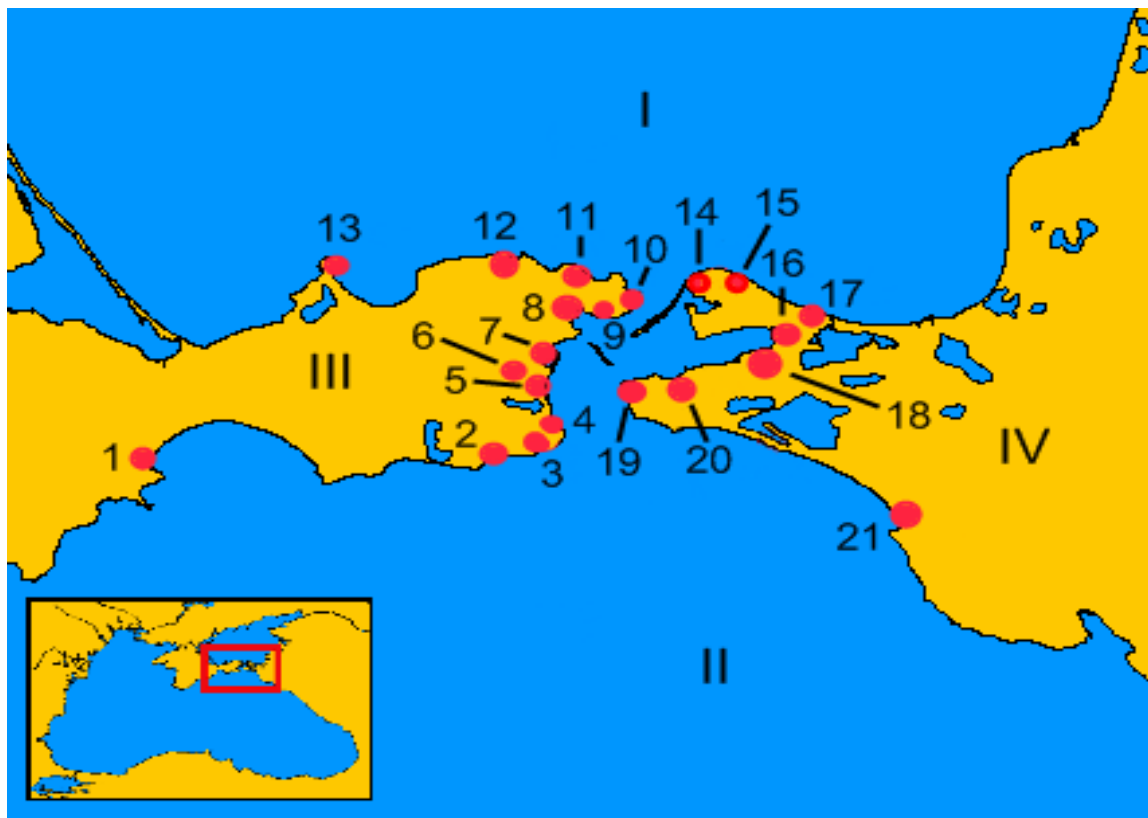
ИСТОРИЯ

История создания нашего вина началась не так уж давно. В начале 2000 годов мы вплотную подошли к мысли о возможности создания в России великого вина и о нашем желании и стремлении претворить эту идею в реальность. Мы прекрасно понимали, что реализовать этот проект будет не легко, что выбранный нами путь будет очень долгим, сложным и с финансовой точки зрения тяжёлым. Но мы были уверены, что у нашего проекта есть прекрасное будущее и что никто другой не сделает его также «правильно» и «красиво» как и мы. Уверенности силам придавал ещё тот факт, что у нас были «духовные вдохновители», всегда нам помогающие и до сих пор являющиеся нашими главными техническими консультантами по всему проекту.

Мы всегда чётко понимали и представляли, что мы хотим и как это должно быть. С самого начала и до сегодняшнего дня мы руководствуемся только одной целью: сделать у себя высококачественное вино, достойное со временем стать, может быть, великим. Во всех своих действиях и работах мы руководствовались только этой целью: при выборе сортов, подвоев, месторасположения будущего Шато, при покупке того или иного оборудования, при организации системы уходных работ на полях и т.д.

Анапские земли всегда славились своими виноградниками. Их история очень тесно связана с историей образования и развития города. Уже около 2500 лет тому назад в Горгиппии (древнее название Анапы) было развито виноделие. Это подтверждается как многими древнегреческими источниками, так и прекрасно сохранившимися остатками винокурни, найденными при раскопках древнего города Горгиппия. Основанный греческими мореплавателями, город вёл активную торговлю со многими прилегающими странами и городами, и вино всегда было одним из основных коммерческих товаров. Следует отметить, что родиной «осознанного» виноградарства и виноделия многие учёные-историки мирового уровня считают акваторию Чёрного моря и предгорья Кавказских гор (Хью Джонсон «Мировая История Вина»). Мы уверены, что идея высококачественного вина с берегов Чёрного моря не является столь бредовой и безосновательной как может показаться изначально. Тем более, что с исторической точки зрения виноделие в этом регионе имеет такие же далёкие корни и традиции, как, например, в Греции, Италии или Франции.

Города-поселения древних греков в акватории Чёрного и Азовского морей.



Археологические раскопки Горгииппи на месте современной Анапы. Именно здесь были найдены остатки винокурни, датированные примерно VI веком до н.э.



ТЕРРУАР

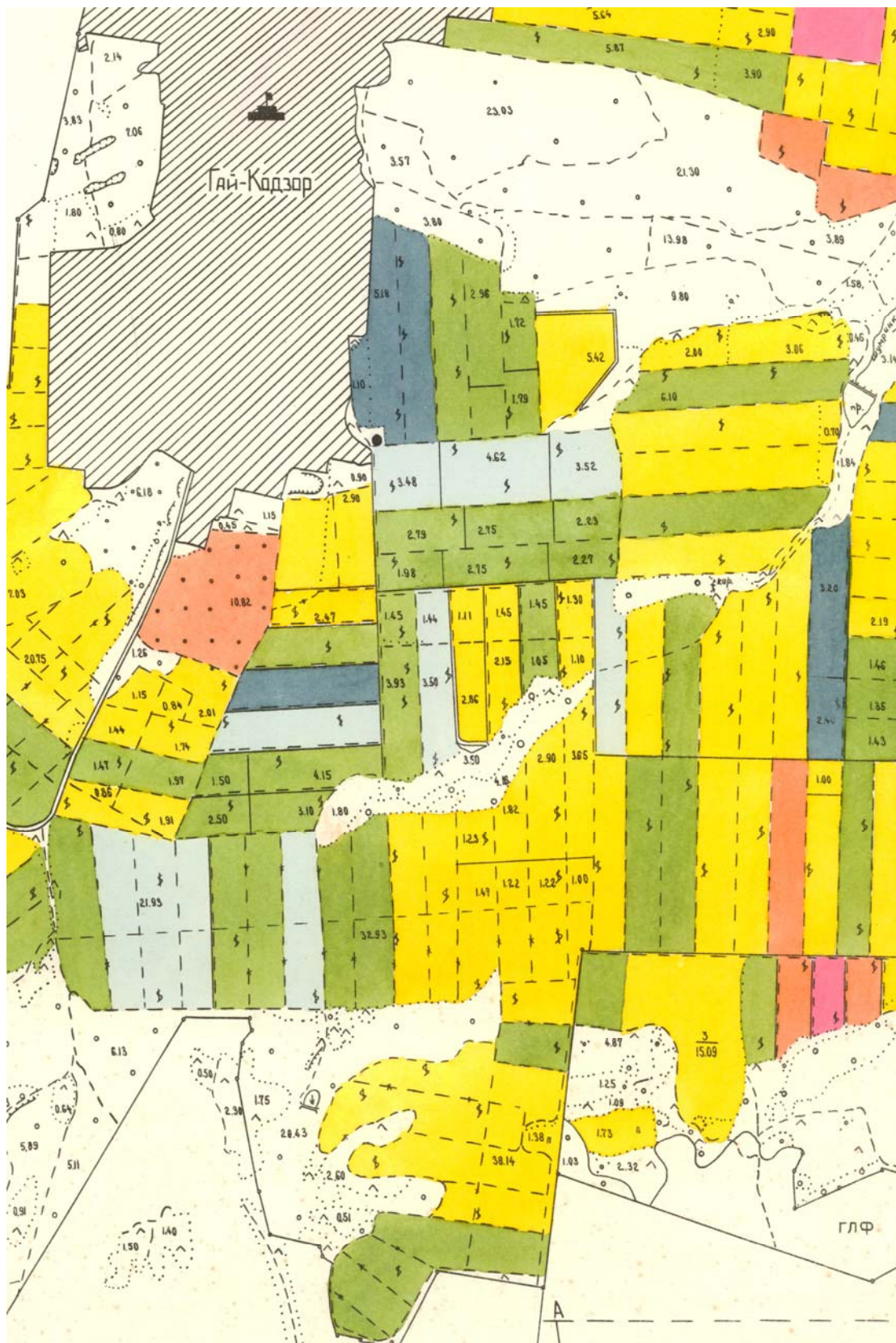
Для того, чтобы делать просто вино, наверное, достаточно иметь неплохие виноградники и более-менее сносное оборудование. Для хорошего вина Вам понадобятся хорошие виноградники, современное оборудование и сильный винодел. Но всего этого будет мало, чтобы сделать очень хорошее или великое вино. Для этого прежде всего необходимо иметь исключительный Терруар!

Уникальность терруара определяется прежде всего почвой. Но это не единственный критерий. Не менее важными элементами являются и климат, и температурные режимы, и расположение участков, и количество дождей и ещё много каких факторов, которые напрямую или косвенно влияют на правильное созревание винограда.

Исключительность терруара Гай-Кодзора определяется не нами и не нашими желаниями. Это природа наделила небольшой клочок земли в горах теми качествами, которые позволяют говорить о его исключительности.

Земли Гай Кодзора





Все наши участки расположены в горах, имеют достаточно бедную и сильно каменистую почву, которая идеально подходит именно для выращивания высококачественных сортов винограда.



На каждом из участков (а их всего 8) структура почвы различается и имеет свои особенные характеристики. В 2005 году (за год до посадки) совместно с французскими почвоведомы мы провели глубочайшее исследование всей земли для определения всех её положительных и отрицательных сторон. Результатом этой работы стало «Пособие», которое легло в основу всей нашей последующей деятельности и предопределило *план* действий на ближайшие годы: нам стало понятно какие сорта надо сажать, на каких подвоях, с какой плотностью и на каких участках. Мы также определили список мероприятий и работ, необходимых перед посадкой и требуемых для высокой приживаемости и хорошего роста винограда (глубокое рыхление, плантаж, удобрения, культивация и т.д.).



2005 год. Изучение почвы участок за участком

участок до работ



Вид участка после подготовительных работ: глубокое рыление клыком (1 м), поднятие плантажа (60 см), культивация.



Тот же самый участок через 3 недели после посадки



2008 год. Осень



ВИНОГРАДНИКИ

Все наши виноградники расположены на площади 90 га и находятся в предгорьях Кавказских гор на высоте примерно 300–350 м над уровнем моря. К слову сказать, Чёрное море видно со всех наших полей и находится всего в 5–7 км. У подножия наших участков находится посёлок Гай-Кодзор, что переводится с армянского как «Долина армян», т.к исторически на этих землях жили армянские поселения.

Вся наша территория разделена следующим образом:

Виноградники - 69,7 га
Земли под Шато - 0,8 га
Черешневый сад - 8 га
Леса, дороги и т.д. - 11,5 га

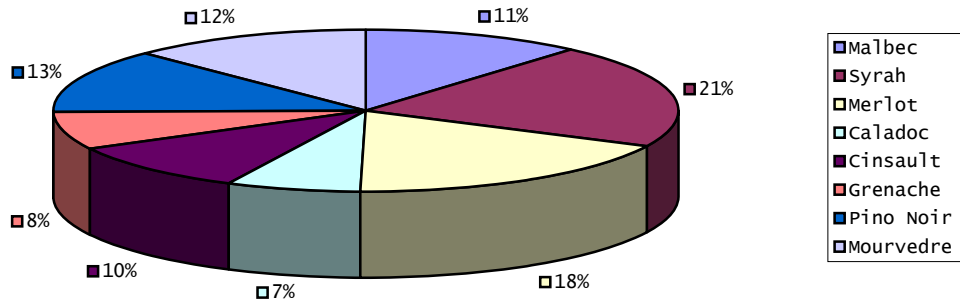
ПОСАДКИ:

32 га - виноградники, посаженные весной 2006 года
16 га - виноградники, посаженные весной 2007 года
12,2 га - виноградники, посаженные весной 2008 года
7,5 га - виноградники, посаженные весной 2009 года

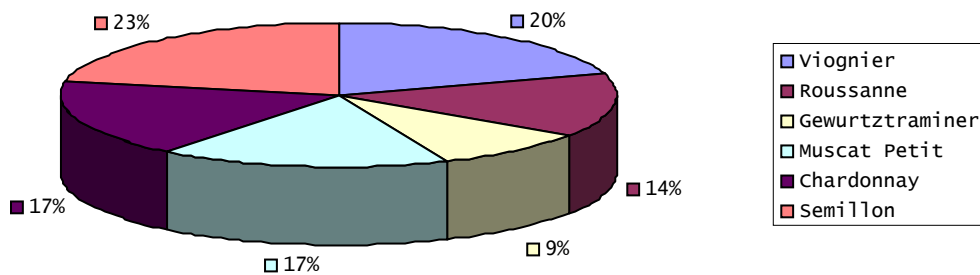
СОРТОВАЯ СТРУКТУРА:

| СОРТА | ПЛОЩАДЬ | % |
|----------------------|--------------|-----------|
| Красные : | | |
| Malbec | 5,51 | 8 |
| Syrah | 10,15 | 14 |
| Merlot | 8,85 | 13 |
| Caladoc | 3,25 | 5 |
| Cinsault | 4,90 | 7 |
| Grenache | 3,65 | 5 |
| Pinot Noir | 6,28 | 9 |
| Mourvedre | 6,03 | 9 |
| ВСЕГО КРАСНЫХ | 48,62 | 70 |
| Белые : | | |
| Viognier | 4,30 | 6 |
| Roussanne | 2,98 | 4 |
| Gewurztraminer | 1,94 | 3 |
| Muscat Petit Grains | 3,61 | 5 |
| Chardonnay | 3,66 | 5 |
| Semillon | 4,66 | 7 |
| ВСЕГО БЕЛЫХ | 21,16 | 30 |

сорта красного винограда

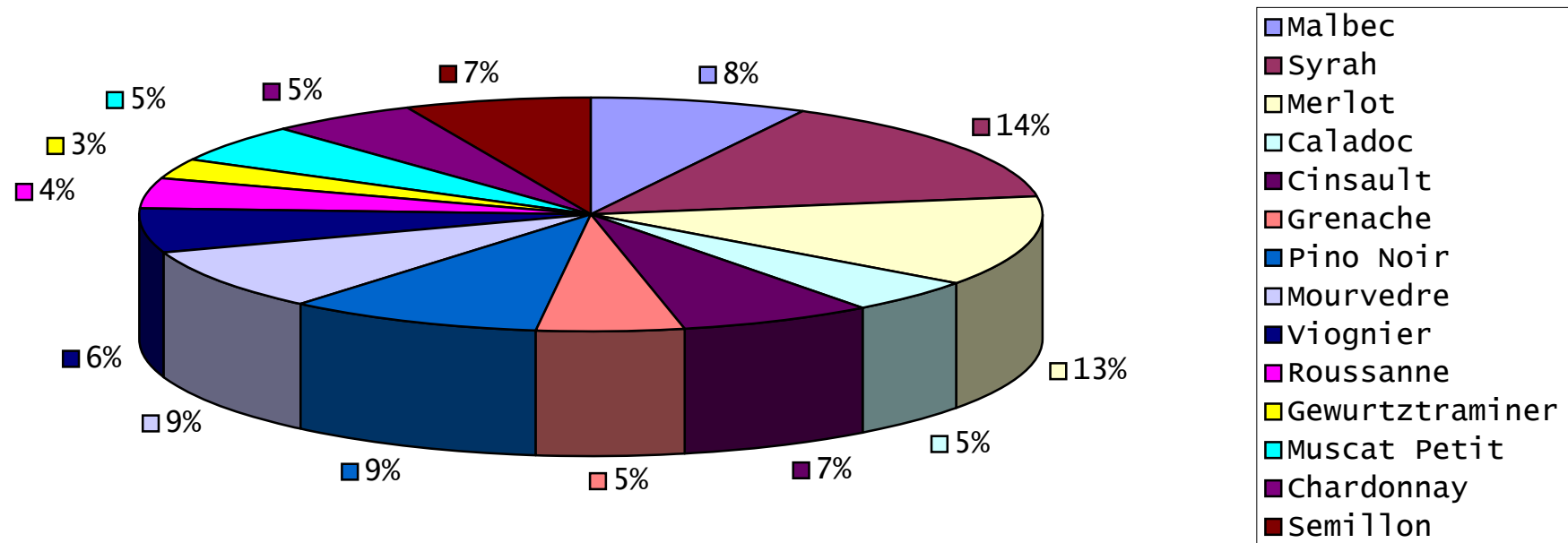


сорта белого винограда



Некоторые сорта посажены на разных участках и на разных подвоях. Это позволяет нам уже сейчас видеть на практике поведение виноградника и определить наилучшую совместимость того или иного подвоя с нашей почвой.

полный диапазон сортов



ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ

| Расстояние между | | Плотность (кустов/га) | Всего кустов |
|------------------|---------|-----------------------|---------------|
| Рядами | Кустами | | |
| 2,25 м | 1,10 м | 4040 | 281897 |



СИСТЕМА ШПАЛЕРЫ

Все виноградники посажены на вертикальную 3-х уровневую шпалеру:

1-я нижняя проволока несущая. Позволяет удерживать всю основную тяжесть по мере появления и созревания гроздей.

2-я средняя мобильная проволока. Её перенос с одного уровня на другой позволяет наиболее рациональным образом проводить многие технологические работы и по мере увеличения «зеленой массы» и созревания гроздей поддерживать их строго в ряду.

3-я верхняя проволока. Служит для «цепляния» усиков и «структуризации» процесса роста и созревания винограда.



Вся система шпалеры «растянута» на 50 000 колах из акации и дуба, а длина всей нашей проволоки составляет более 1200 км!!

НАПРАВЛЕНИЕ ПОСАДКИ

Исходя из расположения участков и возможности, большинство участков имеют посадку СЕВЕР/ЮГ, что максимально хорошо сказывается на созревании винограда, т.к. позволяет солнечным лучам иметь доступ к гроздям винограда с 2-х сторон.



СИСТЕМА ФОРМИРОВКИ

После длительного изучения и сравнения мы выбрали для своих виноградников систему формирования «DOUBLE ROYAT», которая в наших условиях является наиболее оптимальной.



ОСНОВНЫЕ УХОДНЫЕ РАБОТЫ

Для получения качественного винограда и, соответственно, яркого и насыщенного вина мы практикуем у себя несколько типов работ, позволяющих уменьшать нагрузку на каждый куст и улучшать, таким образом, процесс созревания оставшихся гроздей:

“Обломка”, заключающаяся в ручной обломке лишних глазков и дающая более равномерное распределение гроздей на плечах.

“Зелёная обрезка”, позволяющая избавиться от лишних гроздей (пока они ещё зелёные). Эта операция значительно улучшает качество оставшихся гроздей за счёт существенного уменьшения их количества на одном кусте.

“Удаление листьев” с двух сторон ряда. Необходимо для “открывания” гроздей винограда для доступа солнечных лучей и соответственно для их лучшего созревания.



УБОРКА ВИНОГРАДА

Уборка винограда осуществляется исключительно вручную, сорт за сортом, участок за участком. Начало сбора зависит только от времени идеального созревания винограда и определяется многочисленными контролями фенольной зрелости винограда и элементарным вкусовым контролем.



Виноград собирается только в небольшие ящики по 10-12 кг, что полностью исключает его "давку" во время транспортировки на переработку. Только эта система позволяет нам избежать проблемы окисления винограда до момента его попадания на производство.



Весь виноград, подготавливаемый к винификации, тщательно сортируется на специальном столе. Благодаря этому этапу, мы практически исключаем попадание гроздей с какими-то дефектами: недозревших, или чуть подгнивающих. Мы думаем, что мы сегодня единственные в России, кто проводит такой тщательный отбор винограда до его попадания в производство. И мы понимаем, что это возможно благодаря нашим «человеческим и вменяемым размерам» и нашему абсолютному желанию получить качественное вино.



НАШЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Прежде чем приобрести оборудование, мы очень внимательно изучили всех производителей, которые давно работают в области виноделия и виноградарства и имеют хорошую репутацию.

До принятия решения мы встречались, практически, со всеми производителями и попытались для себя определить именно тех, кто соответствовал и нашему духу, и нашей цели. Мы ничего не покупали «обезличенно», потому что так принято, потому что это есть у других и т.д. Может быть, поэтому у нас сложились не только хорошие партнёрские отношения с нашими поставщиками, но со многими мы стали ещё и просто друзьями.

И для виноградариков, и для виноделия мы попытались найти такое оборудование, которое идеально бы подходило именно для нас и позволяло бы качественно решать все вопросы на всех стадиях производства.

Практически всё оборудование было приобретено во Франции у известных мировых производителей винодельческого и виноградарского оборудования. Некоторые вещи были нами «найжены» на вторичном рынке (конечно же, в идеальном состоянии). Нам не стыдно об этом говорить и мы даже гордимся этим, т.к. у нас есть оборудование, проработавшее несколько лет на очень известном «Chateau», которое входит в элиту лучших мировых производителей!!



Оборудование для виноградарства:

Трактор New Holland (It) - 2 шт.
Трактор Беларусь (By) - 1 шт.
Культиватор Actisol (FR) - 2 шт.
ПРВН межкустовой Boisselet (Fr) - 1 шт.
Коловдавливатель Rabaud (Fr) - 1 шт.
Мульчирователь Terral (Fr) - 1 шт.
Чеканщик Terral (Fr) - 1 шт.
Опрыскиватель Bertoud (Fr) - 1 шт.



Оборудование для виноделия:

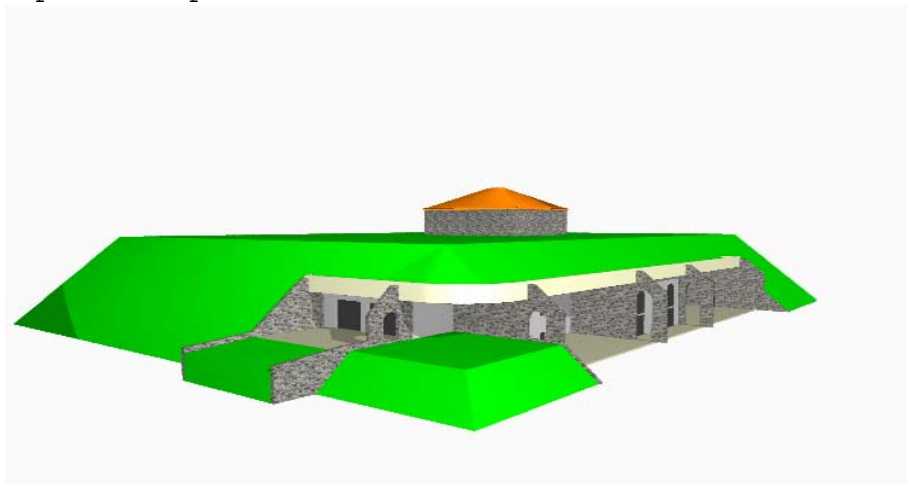
Винификатор по 300 hl -16 шт.
4800 hl
Винификатор с мобильной крышкой по 50 hl- 5 шт.
250 hl
Винификатор с мобильной крышкой по 25 hl - 2 шт.
50 hl
Сортировочный стол (Fr) - 1 шт.
Загрузочный транспортёр (Fr)- 1 шт.
Гребнеотделитель (It)- 1 шт.
Помпа виноградная (Fr)- 1 шт.
Помпа винная (Fr)- 1 шт.
Пневматический пресс (Fr) - 1 шт.
Группа холод/тепло (Ger) - 1 шт.



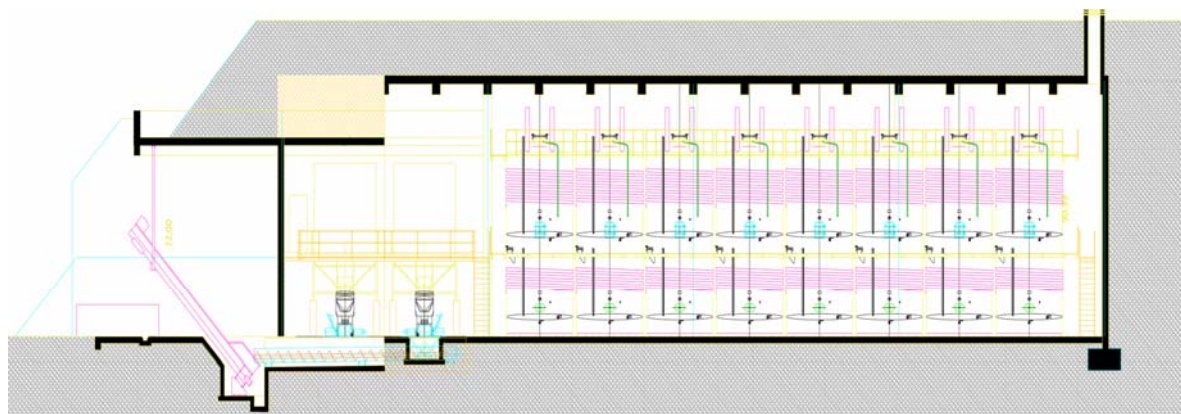
CHATEAU GAI-KODZOR

Один из важнейших этапов нашего проекта – строительство Шато, расположение которого планируется рядом с нашими виноградниками.

Так как мы находимся в горной местности, то самым идеальным вариантом было бы интегрирование винокурни в естественный горный ландшафт. Именно такую задачу мы поставили архитекторам.



Подземное расположение производственных помещений позволило бы вину «рождаться» практически в естественной среде и дало бы возможность минимизировать использование помп для различных перекачек и прокачек вина.



Проект готовился одним из лучших архитектурно-дизайнерских кабинетов во Франции и в его основу легли как современные достижения винодельческой науки, так и многовековой опыт и традиции изготовления престижного вина.



НАШИ ВИНА

Благодаря уникальному терруару Гай-Кодзора, нашему трепетному отношению к каждой лозе, соблюдению всех технологических работ на виноградниках и правильно проведённой винификации мы получили вина, за которые нам не стыдно и которыми мы гордимся.

В 2008 году мы получили свой первый урожай. Это были 7 сортов винограда, посаженные 3 года тому назад:

Roussanne, Gewurztraminer, Viognier, Syrah, Malbec, Caladoc, Mourvedre.

И хотя каждый из этих сортов может давать великолепные «моносортные» вина, мы приняли решение сделать Assablages и найти ту гармонию, которая бы придала каждому вину завершенность и равновесие. Только сорт Roussanne остался в моноисполнении, т.к уже с первого года мы смогли получить результат, подчёркивающий его изысканность и неповторимость без помощи других сортов.

Наши вина получились мощными и комплексными по структуре с достаточно ярко выраженной ароматикой и фруктовостью. Несмотря на свою молодость, каждое вино отличается своим характером и сортовыми особенностями, которые делают его непохожим на другие вина.

БЕЛЫЕ :

ROUSSANNE de Gai-Kodzor

GEWURZTRAMINER-VIOGNIER de Gay-Kodzor

Индивидуальные, яркие, гармоничные, с лёгкой , но приятной горчинкой в послевкусии.

КРАСНЫЕ :

CALADOC-MALBEC de Gai-Kodzor

MOURVEDRE-SYRAH de Gai-Kodzor

Не похожие друг на друга, с хорошей структурой и лёгкими танинами. Элегантный, умеренно терпкий Caladoc-Malbec и фруктовый, свежий Mourvedre-Syrah.

Осенью 2009 года свой первый урожай дадут ещё несколько сортов, которые были посажены в 2007 году. Это тоже очень интересные, качественные и сложные в работе сорта: Grenache (Гренаш), Cinsaut (Сэнсо), Muscat Petit Grain (Мускат из маленькой ягоды).



GAI-KODZOR

Roussanne
de
GAI-KODZOR

2008

750 ml

PRODUCT OF RUSSIA

14% vol

750 ml

ROUSSANNE de GAI – KODZOR
РУССАН де ГАЙ – КОДЗОР

14 % vol

Изготовлено из винограда сорта Руссан, выращенного небольшим частным хозяйством ООО «Виноградники Гай-Кодзора».

Виноградники площадью 77 га расположены на южных склонах Семисамского хребта Кавказских гор на высоте 350 м и в 5-ти км от Черного моря.

Основа всех великих вин - это виноградники и терруар. Наши виноградники находятся в уникальном месте: сильно каменистые, известняковые и суглинистые почвы, тёплый морской воздух, южное солнце - все это по праву делает терруар Гай-Кодзора исключительным!

Мы посадили благородные французские сорта винограда, достойные стать изысканным вином. Идеальные природные условия и наше трепетное отношение к каждой лозе позволили сделать вина, которыми мы гордимся.

Мы благодарны нашим друзьям - известным французским виноделам из региона Chateauneuf-du-Pape, за их постоянную помощь и профессиональное консультирование на всех этапах создания нашего вина.

Вино столове сухое белое

Изящное и чувственное вино нежного светло-соломенного цвета. Вкус свежий и легкий, с моментально раскрывающейся палитрой фруктовых ароматов и тонким послевкусием.

Рекомендуется употреблять при температуре 10-12°C.

Условия хранения: в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 до 20°C и относительной влажности не более 85%. Срок годности не ограничен.

Юридический адрес изготовителя: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. 60 лет Октября, 7. Тел.: (86131) 6-27-70,

Адрес производства: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. Виновосточная, 1.

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.

Компоненты, полученные с использованием ГМО, отсутствуют. Содержит консервант диоксид серы.



Дату розлива см. на колпачке ПТ 02



Объем 750 мл. Спирт 14% об.

Пищевая ценность в 100 см.³: энергетическая ценность 82 ккал. Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает допустимые уровни, установленные в ГОСТ Р 52523 – 2006.

Изготовлено по заказу ООО «Виноградники Гай-Кодзора»

По вопросам дистрибуции:

тел.: +7 (495) 748-05-37, www.gai-kodzor.ru



GAI-KODZOR

Gewurztraminer-Viognier
de
GAI-KODZOR

2008

750 ml

PRODUCT OF RUSSIA

14% vol

750 ml **GEWURZTRAMINER – VIOGNIER de GAI – KODZOR** 14% vol
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР – ВИОНЬЕ де ГАЙ – КОДЗОР

Изготовлено из винограда сортов Гевюрцтраминер и Вионье, выращенных небольшим частным хозяйством ООО «Виноградники Гай-Кодзора».

Площадь виноградников 77 га и расположены они на южных склонах Семисамского хребта Кавказских гор на высоте 350 м и в 5-ти км от Черного моря.

Основа всех великих вин - это виноградники и терруар. Наши виноградники находятся в уникальном месте: сильно каменистые, известняковые и суглинистые почвы, тёплый морской воздух, южное солнце - все это по праву делает терруар Гай-Кодзора исключительным!

Мы посадили благородные французские сорта винограда, достойные стать изысканным вином. Идеальные природные условия и наше трепетное отношение к каждой лозе позволили нам сделать вина, которыми мы гордимся.

Мы благодарны нашим друзьям - известным французским виноделам из региона Chateauf-neuf-du-Pape, за их постоянную помощь и профессиональное консультирование на всех этапах создания нашего вина.

Вино столовое полусухое белое

Вино солнечно-золотистого цвета. Гармоничное, сложное, маслянистое, с ярким ароматом фруктов и оттенком розы. Интенсивное послевкусие с легкой горчинкой прекрасно подчеркивает естественную сладость вина.

Рекомендуется употреблять при температуре 10-12°C.

Условия хранения: в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 до 20°C и относительной влажности не более 85%. Срок годности не ограничен.

Юридический адрес изготовителя: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. 60 лет Октября, 7. Тел.: (86131) 6-27-70,

Адрес производства: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. Виновосточная, 1.

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.

Компоненты, полученные с использованием ГМО, отсутствуют. Содержит консервант диоксид серы.



ПТ 02

Дату розлива см. на колпачке



Объем 750 мл. Спирт 14% об. Сахар 6 г./дм³
Пищевая ценность в 100 см.³: энергетическая
ценность 82 ккал. Содержание в продукции
вредных для здоровья веществ не превышает
допустимые уровни, установленные в ГОСТ
Р 52523 – 2006.

Изготовлено по заказу ООО «Виноградники Гай-Кодзора»

По вопросам дистрибуции:
тел.: +7 (495) 748-05-37, www.gai-kodzor.ru



GAI-KODZOR

Caladoc-Malbec
de
GAI-KODZOR

2008

750 ml

PRODUCT OF RUSSIA

13,5% vol

750 ml

CALADOC – MALBEC de GAI – KODZOR
КАЛАДОК – МАЛЬБЕК де ГАЙ – КОДЗОР

13,5 % vol

Изготовлено из винограда сортов Каладок и Мальбек, выращенных небольшим частным хозяйством ООО «Виноградники Гай-Кодзора».

Виноградники площадью 77 га расположены на южных склонах Семисамского хребта Кавказских гор на высоте 350 м и в 5-ти км от Черного моря.

Основа всех великих вин - это виноградники и терруар. Наши виноградники находятся в уникальном месте: сильно каменистые, известняковые и суглинистые почвы, тёплый морской воздух, южное солнце - все это по праву делает терруар Гай-Кодзора исключительным!

Мы посадили благородные французские сорта винограда, достойные стать изысканным вином. Идеальные природные условия и наше трепетное отношение к каждой лозе позволили сделать вина, которыми мы гордимся.

Мы благодарны нашим друзьям - известным французским виноделам из региона Chateaufeuf-du-Pape, за их постоянную помощь и профессиональное консультирование на всех этапах создания нашего вина.

Вино столовое сухое красное

Необычайно элегантное и гармоничное вино с сильной структурой и тонким шармом. Вино великолепного рубинового цвета, с ароматами спелой сливы и фиалки. Бархатистые танины и богатый густой вкус сочетаются с мягкой шелковистостью в послевкусии.

Рекомендуется употреблять при температуре 16-18°C.

Условия хранения: в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 до 20°C и относительной влажности не более 85%. Срок годности не ограничен.

Юридический адрес изготовителя: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. 60 лет Октября, 7. Тел.: (86131) 6-27-70,

Адрес производства: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. Виновосточная, 1.

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.

Компоненты, полученные с использованием ГМО, отсутствуют. Содержит консервант диоксид серы.



Дату розлива см. на колпачке

ПТ 02



Объем 750 мл. Спирт 13,5% об.

Пищевая ценность в 100 см.³: энергетическая ценность 78 ккал. Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает допустимые уровни, установленные в ГОСТ Р 52523 – 2006.

Изготовлено по заказу ООО «Виноградники Гай-Кодзора»

По вопросам дистрибуции:

тел.: +7 (495) 748-05-37, www.gai-kodzor.ru



GAI-KODZOR

Mourvedre-Syrah
de
GAI-KODZOR

2008

750 ml

PRODUCT OF RUSSIA

12.5% vol

750 ml

MOURVEDRE – SYRAH de GAÏ – KODZOR
МУРВЕДР – СИРА де ГАЙ – КОДЗОР

12,5 % vol

Изготовлено из винограда сортов Мурведр и Сира, выращенных небольшим частным хозяйством ООО «Виноградники Гай-Кодзора».

Виноградники площадью 77 га расположены на южных склонах Семисамского хребта Кавказских гор на высоте 350 м и в 5-ти км от Черного моря.

Основа всех великих вин - это виноградники и терруар. Наши виноградники находятся в уникальном месте: сильно каменистые, известняковые и суглинистые почвы, тёплый морской воздух, южное солнце - все это по праву делает терруар Гай-Кодзора исключительным!

Мы посадили благородные французские сорта винограда, достойные стать изысканным вином. Идеальные природные условия и наше трепетное отношение к каждой лозе позволили сделать вина, которыми мы гордимся.

Мы благодарны нашим друзьям - известным французским виноделам из региона Chateauneuf-du-Pape, за их постоянную помощь и профессиональное консультирование на всех этапах создания нашего вина.

Вино столовое сухое красное

Вино прекрасного пурпурного цвета с легкими фиолетовыми отблесками. Яркий аромат и умеренно терпкий вкус с мягкими фруктово-ягодными тонами. Вино необыкновенно легкое с чудесным длительным послевкусием.

Рекомендуется употреблять при температуре 16-18°C.

Условия хранения: в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 до 20°C и относительной влажности не более 85%. Срок годности не ограничен.

Юридический адрес изготовителя: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. 60 лет Октября, 7. Тел.: (86131) 6-27-70,

Адрес производства: ОАО «Аврора», 353358 Россия, Краснодарский край, Крымский р-н, хутор Садовый, ул. Виновосточная, 1.

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.

Компоненты, полученные с использованием ГМО, отсутствуют. Содержит консервант диоксид серы.



Дату розлива см. на колпачке

ПТ 02



Объем 750 мл. Спирт 12,5% об.

Пищевая ценность в 100 см.³: энергетическая ценность 70 ккал. Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает допустимые уровни, установленные в ГОСТ Р 52523 – 2006.

Изготовлено по заказу ООО «Виноградники Гай-Кодзора»

По вопросам дистрибуции:

тел.: +7 (495) 748-05-37, www.gai-kodzor.ru

НАШИ ЛЮДИ

СОВЕТНИКИ:

Алэн Дюга (Alain Dugas): Один из идейных вдохновителей всего нашего проекта. Руководит и управляет одним из самых известных и, на наш взгляд, лучших Шато в регионе Chateauneuf-du-Pape («Chateau La Nerthe»). Уже на протяжении 30 лет он возглавляет этот Шато, вина которого получили мировое признание на всех континентах. Потрясающий человек, выдающаяся личность и профессионал с большой буквы. Алэн уверен, что терруар Гай-Кодзора уникален, что позволит создать со временем великие вина,

ничем не уступающие лучшим мировым производителям.



Ноэль Рабо (Noel Rabot): На протяжении 20-ти лет был винологом и советником в Chateau La Nerthe. Именно он создавал те Assemblages, которые прославили вина этого Шато во всём мире. Человек чрезвычайно "тонкий", обладающий великолепным вкусом и ясно

представляющий, каким должно быть великое вино. Именно он стоит за assemblages наших первых вин. И Ноэль, и Алэн лично присутствовали на первом сборе урожая 2008 года и провели винификацию наших вин.



Франк Дюсеньор (Frank Duseigneur): Хотя Франк не является нашим работником, он прекрасно провёл весь процесс винификации и розлива наших первых вин. Его тесное сотрудничество и контакт с г.Дюга и г.Рабо позволили нам получить тот результат, которым мы гордимся.



РАБОТНИКИ

Овсеп Матвеевич Дурноян (Ovsep): Нет, наверное, человека более преданного винограду, чем Овсеп Матвеевич. Проработав 40 лет на виноградниках в Гай-Кодзоре, он знает каждый участок земли и каждый его куст. Недаром, наши французы его любовно называют "живой энциклопедией Гай-Кодзора". У нас так заведено, что мы, практически, не принимаем никаких решений без предварительного обсуждения с Овсепом Матвеевичем всех вопросов, связанных с виноградной составляющей. Именно это позволило нам избежать серьёзных и непоправимых проблем "на земле".





Спартак Палоян (Spartac): Наш управляющий по всем технологическим и общим вопросам на виноградниках. Без его участия мы не смогли бы провести весь тот комплекс работ в полях, которые легли в основу всего нашего проекта и которые являются залогом качества наших вин. Мы гордимся нашими виноградниками и считаем, что на сегодняшний день они являются, наверное, лучшими в России.

Преданный, эрудированный, прекрасно играющий на саксофоне!!- Спартак является нашим общим любимчиком!!!

Все наши люди, начиная с трактористов, виноградарей, разнорабочих, являются высокопрофессиональными работниками, любящими свою работу и разбирающимися в винограде. Качественное выполнение любой работы, трепетное отношение к технике, желание учиться новому – это и есть наш небольшой, но сплочённый коллектив.





ООО «ВИНОГРАДНИКИ ГАЙ-КОДЗОРА»

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В АНАПЕ:

353440, Краснодарский край, г. Анапа, ул.Гребенская,
д.52, офис 17

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В МОСКВЕ:

125167, г. Москва, Нарышкинская аллея, д.5, офис 205
тел.: (495) 748-05-37, факс: (495) 748-05-38