



МАССАНДРА

# Кокур Премиум

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое

«Кокур Премиум» - вино, созданное из отборного винограда, выращенного на специально выделенных участках филиала Судак. Выпускается с 2024 года.

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Кокур белый

## Метод первичной ферментации

охлаждение винограда перед прессованием, прессование, брожение сусле при контролируемой температуре

## Выдержка

6 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

13%

## Сахар

до 4 г/дм<sup>3</sup>

## Способ сбора

ручной сбор урожая

massandra.ru





МАССАНДРА

# Кокур Премиум

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» сухое белое

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%. После отделения гребней и охлаждения виноград направляется на прессование в пневматическом прессе. Далее сусло-самотек и сусло первой фракции отправляются на брожение, которое протекает при контролируемой температуре 15-20 дней. Определённые этапы производства происходят в инертной среде.

Кокур Премиум» выдерживается 6 месяцев на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях, что придаёт ему утончённый органолептический профиль.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** соломенный с золотистыми переливами.

**Аромат:** яркий с доминантой цветочно-медовых нот акации, крымского разнотравья и лимонника.

**Вкус:** изысканный, свежий и сбалансированный, с оттенками крыжовника, алычи и белой смородины. Послевкусие продолжительное, с переливами фруктовых нот и легкой минеральностью.

## ГАСТРОНОМИЯ

Идеально сочетается с блюдами из черноморской рыбы и другими морепродуктами, а также с разнообразными холодными закусками и блюдами со сливочным соусом.

**Температура подачи:** 10-12°C

