



Левъ Голицынъ
НАСЛЕДИЕ МАСТЕРА

18  76

КОРОНАЦИОННОЕ

КОЛЛЕКЦИЯ
ИГРИСТЫХ ВИН
ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ

Левъ Голицынъ



КОРОНАЦИОННОЕ
ПОЛУСЛАДКОЕ

«ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ. КОРОНАЦИОННОЕ»

ЭЛЕГАНТНЫЕ ВИНА С ЗАВОРАЖИВАЮЩИМ
УТОНЧЁННЫМ ВКУСОМ
И УСТОЙЧИВЫМ МЕЛКИМ ПЕРЛЯЖЕМ



Экстра Брют белое

Брют белое

Брют розовое

Полусладкое белое

АССОРТИМЕНТНЫЙ РЯД

4 SKU — 0,75 л

ЦЕНОВОЙ СЕГМЕНТ

Low Premium в категории
«Игристые вина»

ЦЕННОСТИ

Премиальное оформление
Репутация бренда и производителя
Высокое качество
Оригинальный вкус

КАНАЛЫ ПРОДАЖ

Сетевая розница (локальные,
федеральные сети),
традиционная розница, HoReCa

РЕГИОН ПРОДАЖ

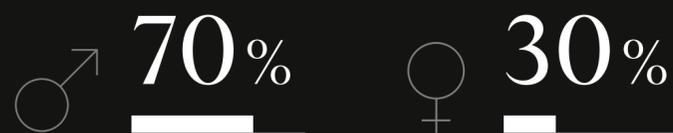
РФ

О бренде

«ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ. КОРОНАЦИОННОЕ»

ИЗЯЩНЫЕ И МНОГОГРАННЫЕ
ИГРИСТЫЕ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ
СОГЛАСНО METHODE CHARMAT

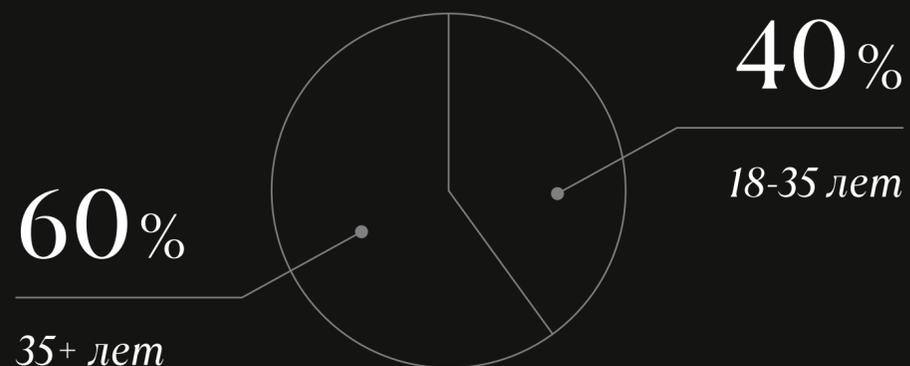
ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ



Разбираются в винах, различают
оттенки вкуса, ценят качественные
натуральные игристые вина

ПРИЧИНЫ ПОКУПОК

История и легендарность бренда
Опыт потребления
Доступная для своего качества
и уровня оформления цена
Рекомендации друзей и близких



МОТИВЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Приверженность бренду и вкусу напитка
Особенное, значимое событие
Обозначить торжественность момента
Подчеркнуть хороший вкус и привычки
потребления



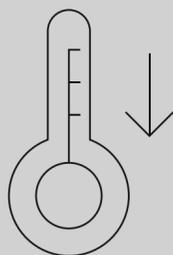
О продукте

«ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ. КОРОНАЦИОННОЕ» —

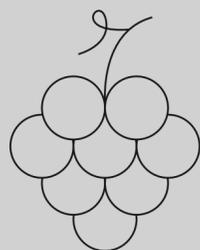
игристое вино, которое Князь Л.С. Голицын создал в 1896 году в честь коронации и впоследствии неоднократно поставлял лично для надобности Государя Императора Николая II.

Это шампанское подавалось к столу по особым случаям.

Спустя 130 лет вина «Левъ Голицынъ. Коронационное» по-прежнему переносят в мир праздника с первого глотка.



Сегодня при производстве «Левъ Голицынъ. Коронационное» используется особая система фильтрации, а также брожение при более низких температурах и технология остановки брожения холодом.



Такая технология позволяет снизить контакт напитка с осадком, чтобы добиться тонкого и ароматного букета и максимально подчеркнуть свежий фруктовый аромат и вкус вина.

Вина коллекции
«Левъ Голицынъ. Коронационное»
завоевали 38 наград
международных конкурсов,
в том числе таких престижных,
как *Mundus Vini, Decanter,*
IWSC, Effervescents du Monde
и другие.



Effervescents
du Monde, Франция



38 наград
международных
конкурсов



Mundus Vini,
Германия



London Wine
Competition,
Великобритания



«Винный гид
Продэкспо»,
Россия



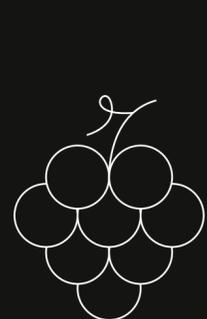
Decanter World
Wine Awards,
Великобритания

ВИНА «ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ» — ЭТО ТРАДИЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ВКУСА

За долгое время существования завода путем постоянных улучшений и совершенствований была выработана особая технология отбора сырья и производства. Это позволяет обеспечить стабильно высокое качество и традиционный, сбалансированный вкус наших игристых вин.

«ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ. КОРОНАЦИОННОЕ» —

особое игристое вино, современное, и с богатой историей. Его отличает чистый, кристально-свежий, отлично сбалансированный вкус, приятная кислотность, фруктовые тона. Перляж — тонкий, устойчивый, послевкусие — длительное и соблазнительное.



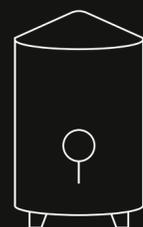
1

Тонко подобранный купаж, отработанная методика работы с сырьем



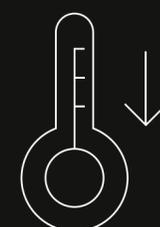
2

Дрожжи производства Италии или Германии



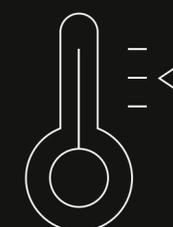
3

Естественный процесс шампанизации



4

Брожение при более низких температурах



5

Технология остановки брожения холодом на заданном уровне сахара

«ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ. КОРОНАЦИОННОЕ»



ПРЕМИАЛЬНАЯ
БУТЫЛКА

утяжеленная,
оригинальной формы



ОФОРМЛЕНИЕ ЭТИКЕТКИ

эффект матового
шелка, металлизированный
орден



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
ЦВЕТ КОЛПАКА
КАЖДОЙ КОНДИЦИИ

удобно работать
с бутылками в кулере



ЭЛЕГАНТНАЯ
КОЛЬБЕРЕТКА

подчеркивает стиль
и аристократичный
характер напитка

ЭКСТРА БРЮТ БЕЛОЕ, 0.75L

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
8-10°C

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ
11-13%



ЦВЕТ

Светло-соломенный цвет с зеленоватым оттенком. Красивый стойкий перляж из мелких равномерных интенсивных пузырьков.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Идеальный аперитив, превосходно сочетается с блюдами средиземноморской кухни, ризотто с морепродуктами, супом из мидий, кальмаром на гриле.



ВКУС

Вкус сложный, многогранный, округлый со сливочно-ванильными тонами бриоша и длительным послевкусием.



АРОМАТ

Сложный многогранный аромат с фруктовыми нотами и цитрусовыми оттенками.



БРЮТ БЕЛОЕ, 0.75L

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
8-10°C

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ
11-13%



ЦВЕТ

Светло-соломенный цвет
с зеленоватым оттенком.
Изысканный и стойкий перляж.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Прекрасно сочетается с солеными
и жирными закусками, блюдами
со сливочной текстурой, белой рыбой
и морепродуктами.



ВКУС

Освежающий, минеральный
вкус с приятным пощипыванием
в послевкусии.



АРОМАТ

Объемный сложный аромат.
Букет с нотками цитрусовых
и легким фруктовым оттенком.



БРЮТ РОЗОВОЕ, 0.75L

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
8-10°C

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ
10,5-12,5%



ЦВЕТ

Нежно-розовый цвет с легким лососевым оттенком.
Тонкий интенсивный перляж.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Превосходный аперитив, отлично сочетается с легкими салатами, закусками и сырами.



ВКУС

Отлично сбалансированный вкус с утонченным длительным фруктово-ягодным послевкусием.



АРОМАТ

Элегантный аромат красных спелых ягод.



ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ, 0.75L

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
8-10°C

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ
11-13%



ЦВЕТ

Светло-соломенный цвет
с зеленоватым оттенком
Красивый стойкий перляж из мелких
равномерных интенсивных пузырьков.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Отлично сочетается
с десертами, фруктами,
легкими салатами и
выпечкой.



ВКУС

Насыщенный сбалансированный
вкус с фруктовым длительным
послевкусием.



АРОМАТ

Яркий букет
с фруктовыми
нотами.

«ЛЕВЪ ГОЛИЦЫНЪ. КОРОНАЦИОННОЕ»



499
/ 679 ₺



549
/ 684 ₺



599 / 829 ₺



579
/ 694 ₺



599
/ 739 ₺



659
/ 842 ₺



614
/ 884 ₺