



*Франция*



DOMAINES SCHLUMBERGER



*«Виноделие – это наша семейная страсть! Мы являемся обладателями уникального наследия и предлагаем разделить с нами секрет наших терруаров. 200 лет назад мы посадили первые лозы и с любовью возделываем их. Наш долг - сохранить уважение к нашей культуре и истории, поддерживая баланс между традицией и современностью».*

**- Ален Шлюмберже**

Первые виноградники семья Шлюмберже приобрела в начале 19 века. Сегодня винодельней управляет седьмое поколение семьи. Один из основных принципов Домен Шлюмберже – как можно меньше вмешиваться в натуральные процессы создания вин, сохранить виноградники для последующих поколений в наилучшем состоянии.

На 70 га виноградников практикуется органический способ виноделия, а с 2006 года на 30 га – биодинамика. Применяемые методы возделывания тесно переплетаются с традиционными, унаследованными от предков: контролируемая прополка рядов с помощью лошадей с целью минимизировать повреждения земли. Для того, чтобы сократить эрозию песчаных почв, виноградники, расположенные террасами, укрепляют с помощью кладки из тесаного камня. Культивирование винограда на террасах - достаточно затратный и энергоёмкий процесс, ведь возможен только ручной сбор урожая.

Домен Шлюмберже - самое большое семейное винодельческое хозяйство на территории Эльзаса с наибольшим количеством виноградников категории Гран Крю. Всего во владении четыре виноградника Гран Крю: Шпигель, Кесслер, Киттерле, Сэринг, суммарно занимающие площадь 70 га. Общая площадь виноградников - 100 га, благодаря этому Домен использует только собственный виноград, чем может похвастаться лишь 22% производителей Эльзаса. Виноградники крайне выгодно расположены на крутых склонах на уровне 250-380 метров над уровнем моря. Свои вина Шлюмберже ферментируют в дубовых бочках большого объема, оснащенных терморегулирующими установками.





## Les Princes Abbés Riesling

Ле Принс Аббе Рислинг



**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace AOC (Эльзас)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Рислинг (полусухое)

**Особенность:** ручной сбор урожая, часть винограда с молодых лоз виноградников категории Гран Крю

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 6-8 месяцев, 12 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** блюда из рыбы и морепродуктов

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

**2015: RP:** 88/100

**2015: WA:** 87/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Les Princes Abbés Pinot Blanc

Ле Принс Аббе Пино Блан



**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace AOC (Эльзас)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Пино Блан (полусухое)

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 6-8 месяцев, 12 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** блюда из рыбы и морепродуктов

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Les Princes Abbés Pinot Gris

Ле Принс Аббе Пино Гри



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace AOC (Эльзас)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Пино Гри (полусухое)

**Особенность:** ручной сбор урожая, часть винограда с молодых лоз виноградников категории Гран Крю

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 6-8 месяцев, 12 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** блюда из рыбы и морепродуктов, фуа-гра, мягкие выдержанные сыры

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

**2016: RP:** 88/100;

**2016: JS:** 92/100;

**2016: WS:** 88 Top value;

**2015: WA:** 89/100

**2016: RVF:** 14,5/20;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Les Princes Abbés Muscat

Ле Принс Аббе Мускат



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace AOC (Эльзас)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Мускат (полусухое)

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 6-8 месяцев, 12 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** аперитив, морепродукты, козы сыры, спаржа

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Les Princes Abbés Gewurztraminer

Ле Принс Аббе Гевюрцтраминер



**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace AOC (Эльзас)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Гевюрцтраминер (полусладкое)

**Особенность:** ручной сбор урожая, часть винограда с молодых лоз виноградников категории Гран Крю

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 6-8 месяцев, 12 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** пряные и острые блюда азиатской кухни

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

**RP:** 89/100;

**RVF:** 14/20;

**JS:** 92/100

**2015: WA:** 90/100;

**WS:** 91/100







## Riesling Grand Cru Saering

Рислинг Гран Крю Сэринг



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace Grand Cru AOC (Эльзас Гран Крю)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Рислинг

**Особенность:** ручной сбор урожая, высота виноградников от 260 до 300 метров над уровнем моря, почва состоит из мергеля, известняка и песчаника

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 8 месяцев, 24 месяца в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** блюда из рыбы и морепродуктов, суши

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

**2013: B&D:** 15,5/20;

**2014: WS:** 91/100;

**2013: W&S:** 95/100;

**2015: JS:** 92/100;

**2014: WA:** 92/100;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Pinot Gris Grand Cru Spiegel

Пино Гри Гран Крю Шпигель



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace Grand Cru AOC (Эльзас Гран Крю)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Пино Гри (полусухое)

**Особенность:** ручной сбор урожая, высота над уровнем моря от 260 до 315 метров, преобладают песчано-глинистые почвы

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 8 месяцев, 24 месяца в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** блюда из белого мяса, различные пасты

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

*RP:* 89/100;

*2014: WS:* 92/100;

*2015: JS:* 92/100;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Gewürztraminer Grand Cru Kessler

Гевюрцтраминер Гран Крю Кесслер



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace Grand Cru AOC (Эльзас Гран Крю)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Гевюрцтраминер (сладкое)

**Особенность:** ручной сбор урожая

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 8 месяцев, 24 месяца в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** фуа-гра, мягкие сыры, блюда из утки, пряные и острые блюда азиатской кухни

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

**2014: WS:** 92/100;

**2015: JS:** 95/100;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Riesling Grand Cru Kitterle

Рислинг Гран Крю Киттерле



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace Grand Cru AOC (Эльзас Гран Крю)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Рислинг

**Особенность:** ручной сбор урожая, преобладает вулканический тип почв

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 8 месяцев, 24 месяца в резервуарах из нержавеющей стали

**Гастрономия:** блюда из белого мяса, блюда из рыбы со сливочным соусом

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

*RP: 92/100*

*2013: WA: 92/100*

*2014: WA: 94/100;*

*2015: JS: 93/100;*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Cuvee Christine Gewürztraminer Vendanges Tardives

Кюве Кристин Гевюрцтраминер Ванданж Тардив



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace Grand Cru AOC (Эльзас Гран Крю)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Гевюрцтраминер (сладкое)

**Особенность:** используется виноград позднего сбора урожая, который собирается вручную на винограднике Гран Крю Кесслер, ферментация на протяжении трех месяцев

**Гастрономия:** сыры с голубой плесенью, пряные и острые блюда азиатской кухни

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

*2015: JS: 95/100;*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Cuvee Ernest Riesling Selection de Grains Nobles

Кюве Эрнест Рислинг Селексьон де Гран Нобль



○ Delicate  
○ Elegant  
○ Fruit

**Страна:** Франция

**Регион:** Эльзас

**Апелласьон:** Alsace Grand Cru AOC (Эльзас Гран Крю)

**Производитель:** Domaines Schlumberger (Домен Шлюмберже)

**Сорта винограда:** Рислинг (сладкое)

**Особенность:** используется виноград поражённый благородной плесенью Ботритис Цинереа, который собирается вручную с виноградника Гран Крю Киттерле

**Выдержка:** на дрожжевом осадке 12 месяцев и 12 месяцев в бутылке

**Гастрономия:** сыры с голубой плесенью, лёгкие десерты

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

*WE: 91/100;*

*Decanter: Gold medal*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**