



## КОЛЛЕКЦИЯ «ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ»

Страница истории Севастополя, рассказанная языком вина  
Идея создать уникальную коллекцию тихих вин  
«Достопримечательности» родилась у главного винодела  
компании совершенно неожиданно — во время просмотра  
старого семейного альбома.

Среди пожелтевших фотографий его детства были снимки у  
Графской пристани, на Малаховом кургане,  
у Владимирского собора... Севастополь был не просто городом -  
он был частью его жизни, его корнями, воспоминаниями о  
тёплых семейных вечерах и прогулках по живописным улицам.  
«Почему бы не рассказать эту историю через вино?» — подумал  
винодел.

Ведь виноградники «АРТВИН» находятся здесь же, в  
Севастополе, на плато Кара-Тау. Они дышат тем же морским  
воздухом, их согревает то же щедрое южное солнце, что и  
древние стены Херсонеса, и величественные колонны Графской  
пристани.

Так родилась концепция «винного путеводителя» по любимым  
местам города — линейки тихих вин, где каждая бутылка:  
· открывает историю Севастополя для молодого поколения через  
новые ощущения;  
· дарит гостям города возможность увезти с собой не просто  
сувенир, а настоящий вкус, аромат и настроение Севастополя;  
· становится поводом собраться семьёй или друзьями за  
бокалом вина и поговорить о городе — его прошлом, настоящем  
и будущем.



### ОДЕССКИЙ ЧЁРНЫЙ СУХОЕ КРАСНОЕ

**АРОМАТ:** Спелые сливы, тона кожи, во вкусе  
ноты черносмородинового варенья, восточных  
специй и пряностей  
**ВКУС:** Вино плотное, насыщенное, с яркими  
танинами и продолжительным послевкусием  
**ЦВЕТ:** Пурпурный с фиолетовыми бликами

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%            |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>14-16°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Мясные блюда на гриле, копченое мясо птицы



### ПИНО НУАР СУХОЕ КРАСНОЕ

**АРОМАТ:** Преобладают красные ягоды: клюква,  
вишня, малина, также характерны запахи  
влажных листьев, пряностей, табака  
**ВКУС:** Вино плотное, насыщенное, с яркими  
танинами и продолжительным послевкусием  
**ЦВЕТ:** Бледно-рубиновый, красный

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%         |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>17°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Утиная грудка с ягодным соусом, ризотто  
с белыми грибами, жареный лосось на гриле  
или стэйк из тунца, элитный сыр Конте.



### МЕРЛО СУХОЕ КРАСНОЕ

**АРОМАТ:** Приятный аромат с нотами вишни,  
черной смородины и черного перца  
**ВКУС:** Довольно задиристый и дерзкий,  
чувствуются танины и оглушительно перечное  
послевкусие  
**ЦВЕТ:** Пурпурный с фиолетовыми бликами

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%            |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>16-18°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Пицца, барбекю из курицы, жареная индейка,  
ребро говядины или каре ягненка, филе миньон  
с соусом из красного вина с перчиком



### КАБЕРНЕ СОВИНЬОН СУХОЕ КРАСНОЕ

**АРОМАТ:** Тонкие ноты черной смородины  
с оттенками фиалки и сливы  
**ВКУС:** Полнотельный, с ощутимой терпкостью  
**ЦВЕТ:** Темно-гранатовый.

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%            |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>15-19°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Баранина в любом виде, выдержанные сыры  
и мясные закуски, особенно сыровяленые  
колбасы.



### СОВИНЬОН СУХОЕ БЕЛОЕ

**АРОМАТ:** Играет гаммой травянистых оттенков,  
смородинового листа, лимонника, лайма  
**ВКУС:** Отличается строгостью, подтянутой  
структурой и пронзительной кислотностью  
**ЦВЕТ:** Бледно-соломенный

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%           |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>8-10°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Гармонично сочетается с легкими салатами,  
устрицами, сырами и блюдами  
из морепродуктов



### ПИНО БЛАН СУХОЕ БЕЛОЕ

**АРОМАТ:** Деликатный, сдержанный, с оттенками  
белых цветов  
**ВКУС:** Тонкий, легкий, с гармоничной  
кислотностью  
**ЦВЕТ:** Светло-соломенный

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>10,5-12%         |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>8-16°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Идеальный спутник для морепродуктов,  
подчеркивает свежесть рыбы и моллюсков.  
Отлично подойдут устрицы с лимоном



### ШАРДОНЕ СУХОЕ БЕЛОЕ

**АРОМАТ:** Основные ароматы – фруктовые,  
ягодные, цитрусовые: лимон, яблоко, груша,  
ананас, персик, инжир.  
**ВКУС:** Вино с высоким уровнем кислотности  
и характерными цитрусовыми нотами в букете  
**ЦВЕТ:** Соломенно-желтый

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%        |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>9°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Мягкие сыры, куриная грудка, филе индейки,  
морепродукты, к выдержанному шардоне  
хороши устрицы



### АЛИГОТЕ СУХОЕ БЕЛОЕ

**АРОМАТ:** Деликатное и свежее вино  
с выраженными цитрусовыми ароматами  
**ВКУС:** Сочное, с хорошей структурированной  
свежестью и легким цитрусовым послевкусием.  
**ЦВЕТ:** Соломенный

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%            |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>11-13°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Прекрасно подойдет в качестве аперитива,  
составит отличную пару морепродуктам,  
овощным салатам и козым сырам.



### ПИНО НУАР СУХОЕ РОЗОВОЕ

**АРОМАТ:** В изящном аромате вина угадываются  
оттенки спелой клубники в сливках  
**ВКУС:** Вкус сочный, отличается округлостью  
и свежестью с оттенками клубники,  
украшенными сливочными тонами с хорошим  
балансом кислотности.  
**ЦВЕТ:** Бледно-розовый

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>10,5-12%          |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>10-12°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Гармонично сочетается с легкими фруктовыми  
салатами, суши, блюдами из птицы и рыбы.





АРТВИН

#### АРТВИН: вино, рождённое в Севастополе

Виноградники АО «АРТВИН», общей площадью 800 гектаров, расположены на плато Кара-Тау в северной части города Севастополя, на высоте от 150 метров над уровнем моря.

На данных территориях произрастают лозы сортов Шардоне, Рислинг, Мускат, Одесский Черный, возраст которых достигает 100 лет.

Исторически акционерное общество «АРТВИН» выступало ключевым виноградарским предприятием Крыма, снабжавшим сырьём ведущие винодельческие производства региона.

Виноград, выращенный на наших виноградниках, использовался для создания многочисленных образцов высококачественных вин крымскими виноделами.

В 2022 году компанией был приобретён винзавод первичной переработки. В 2024 году начата разработка собственной линейки вин, а в 2025 году выпущена коллекция, посвящённая Севастополю и Крыму.

#### АО «АРТВИН»

г. Севастополь, с. Верхнесадовое, ул. Севастопольская, 64

Телефон: +7 (978) 230-44-81

Email: Wineart92@yandex.ru

Сайт: Артвин.рф

Вино, созданное с любовью к Севастополю и Крыму.



## ШАРДОНЕ БРЮТ БЕЛОЕ

**АРОМАТ:** Свежий, чистый, с нотами желтого яблока, белых луговых цветов, лимона  
**ВКУС:** Гармоничный, с умеренной кислотностью. Во вкусе - яркая фруктовость.  
**ЦВЕТ:** Светло-соломенный с элегантным блеском и активной игрой пузырьков.

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>12,5 +1,0%      |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>6-8°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Сочетается с легкими закусками, тарталетками с сырным кремом, запечённой курицей, нежирной рыбой и молодыми сырами.



## РКАЦИТЕЛИ БРЮТ ОРАНЖ

**АРОМАТ:** Свежий, чистый, с нотами спелого белого грейпфрута, груши, цитрусов, свежескошенной травы и белых цветов.  
**ВКУС:** Гармоничный, с яркой кислотностью, сбалансированной зрелой фруктовой насыщенностью.  
**ЦВЕТ:** От светло-соломенного до оранжево-золотистого

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11+1,0%           |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>15-19°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Морепродукты, легкие закуски, суши, ризотто, жареная курица и сливочные блюда



## ПИНО НУАР БРЮТ РОЗОВОЕ

**АРОМАТ:** Присутствуют ноты красных ягод (клубники, малины, вишни), цветов, иногда - специй или сливочной карамели  
**ВКУС:** Ощущается освежающая кислотность, бархатистость, оттенки фруктов, спелых персиков или клубника в сливках.  
**ЦВЕТ:** Нежно-розовый или лососевый

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>12,5 +1,0%      |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>6-8°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Баранина в любом виде, выдержанные сыры и мясные закуски, особенно сыровяленые колбасы.



## КАБЕРНЕ ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ

**АРОМАТ:** Тонкие ноты черной смородины с оттенками фиалки и сливы  
**ВКУС:** Полнотелый, с ощутимой терпкостью  
**ЦВЕТ:** Темно-гранатовый.

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>11-13%            |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>15-19°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Баранина в любом виде, выдержанные сыры и мясные закуски, особенно сыровяленые колбасы.



## РИСЛИНГ СУХОЕ БЕЛОЕ

**АРОМАТ:** Преобладают сортовые ноты, минеральные оттенки, цветочные ноты, цитрусовые тона.  
**ВКУС:** Освежающий, с бодрящей кислотностью, цельный и сбалансированный, легкое тело, фруктовое послевкусие  
**ЦВЕТ:** Светло-соломенный с зеленым оттенком

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| ГОД УРОЖАЯ<br>2025    | АЛКОГОЛЬ<br>10-12%            |
| РЕГИОН<br>Севастополь | ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>10-12°C |

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:**  
Рыбные блюда, морепродукты, легкие закуски, салаты, цыпленок, блюда паназийской кухни



АРТВИН

