

## **Дегустации на вино в Шато Копса**

### **Дегустация "Първи стъпки със Зейла" –**

Дегустират се едносортните вина на Шато Копса

1. Дегустация на три едносортни вина от серията Зейла на Шато Копса придружена с български сирена и кашкавали

**Цена 12.00 лв на човек**

2. Дегустация на пет едносортни вина от серията Зейла на Шато Копса придружена с български сирена и кашкавали

**Цена 25.00 лв на човек**

3. Дегустация на пет едносортни вина от серията Зейла на Шато Копса придружена с френски сирена и месни деликатеси, приготвени в Шато Копса

**Цена 32.00 лв на човек**

**Дегустация “Магията на купажите и още нещо....”**  
**Дегустират се висок клас лимитирани купажни вина на**  
**Шато Копса:**

- 1) Стардивариус блан – едно вино с интензивни аромати създадено от сортовете Червен мискет и Мускат
- 2) Шато Копса Кюве блан - вино създадено от купажирането на трите сорта Мискет, Мускат и Шардоне
- 3) Анжелика Розе – единственото вино в тази дегустация, създадено от един сорт Каберне Совиньон, отличено с приз в международното изложение International Wine Challenge
- 4) Старадивариус руж – вино създадено от сортовете Сира, Мерло и Каберне Совиньон
- 5) Шато Копса Кюве Руж – виното, с което нашата винарна се гордее – класически купаж от сортовете Каберне Совиньон и Мерло.

Дегустацията е придружена с плато от традиционно българско сирене от местен производител, френско сирене, подобрани месни деликатеси, приготвени в Шато Копса, и сушени плодове. Всяка от хапките е подбрана за да хармонизира с вкуса и аромата на съответното вино.

**Цена 36 лева на човек**

### **Гурме дегустация**

- 1) Зейла Карловски Мискет – вино, създадено от сорта Червен Мискет, изключително характерен за Розовата долина, поднесен, с пъстърва с филирани бадеми и черен ориз със стафиди
- 2) Шато Копса Кюве блан- купажно вино от високия клас на Шато Копса, създадено от сортовете Миксет, Мускат и Шардоне, поднесен с охлюви по Бургундски с масло и билки.
- 3) Зейла Мускат – вино с изключително интензивни аромати, създадено от сорта Мускат, поднесен с фино изпечено патешко с ароматни подправки.
- 4) Зейла Мерло - поднесено с руладин от заешко пюре от червена чушка.
- 5) Зейла Каберне Совиньон, поднесено с телешко контрафиле, печено на бавен огън, с резен печен картоф и манатарка.
- 6) Гроздово бренди Росалза, отлежало 5 години в дъб, поднесено с шоколадов трюфел с ягода и мента.

### **Цена 75 лева на човек**

- Дегустациите протичат по следния начин – започва се с кратко обяснение за Шато Копса, лозята, какво е тероар.
- Продължава се с дегустация на вината и обяснение за сорт, цвят, аромат, вкус, послевкус.
- Към всяка от дегустациите се сервира вода и хляб.
- Дегустациите се водят от персонала на Шато Копса.
- При предварителна заявка дегустацията може да бъде водена от енолога на Шато Копса.