

Дегустации на вино в Шато Копса

Дегустация „Първи стъпки със Зейла“

Дегустация на едносортните вина на Шато Копса



- 1 Дегустация на три едносортни вина от серията Зейла на Шато Копса придружена с плато български сирена и кашкавали и сушени плодове
Цена 18.00 лв. на човек / мин. за 2 човека
- 2 Дегустация на пет едносортни вина от серията Зейла на Шато Копса придружена с плато български сирена и кашкавали и сушени плодове
Цена 26.00 лв. на човек / мин. за 2 човека
- 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

Вертикална дегустация на ембелмата в червените вина на Шато Копса

Шато Копса Кюве Руж е виното, с което Шато Копса се нареди сред най-добрите производители на червени вина в България. Имате възможността да опитате различни реколти от това вино и оцените неговото развитие

*Вертикална дегустация е селекция различни реколти от едно и също вино на един същи производител



- 1 Шато Копса Кюве руж 2013
- 2 Шато Копса Кюве руж 2012
- 3 Шато Копса Кюве руж 2011

Цена 33.00 лв. на човек / мин. за 4 човека

*посочените реколти са валидни до изчерпване, приготвени в Шато Копса

Бяла дегустация на Шардоне

Имате възможността да опитате и оцените бели вина от сорта Шардоне, при които нашите енолози са използвани различни методи на създаване на виното.



- 1 Зейла Шардоне Барел ферментег
- 2 Шато Копса Шардоне Лимитег Едишън
- 3 Сикс Шардоне Барел ферментег

Цена 22.00 лв. на човек / мин. за 4 човека

*Време за провеждане на дегустациите от 11 до 16 ч. По предварителна заявка.

Дегустации на вино в Шато Копса

Дегустация „Магията на купажите и още нещо...“

Дегустират се висок клас лимитирани купажни вина на Шато Копса:



- 1 Стардивариус блан – бяло вино с интензивни аромати създадено от сортовете Червен Мускет и Мускат
- 2 Шато Копса Кюве блан – бяло вино създадено от купажирането на трите сорта Червен Мускет, Мускат и Шардоне
- 3 Анжелика Розе – розе, е създадено от купажирането на сорта каберен Совиньон (80% в купажа) и сорта мерло (20% в купажа) .
***Това вино е отличено с приз в международното изложение International Wine Challenge и сребърен медал на Винария 2018**
- 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 и кашаквал от местен производител, и подобрани месни деликатеси, приготвени в Шато Копса. Всяка от хапките е подобрана за да хармонизира с вкуса и аромата на съответното вино.

Цена 42.00 лева на човек / мин. за 2 човека

*Време за провеждане на дегустацията от 11 до 16 ч. По предварителна заявка.



Дегустации на вино в Шато Копса

ГУРМЕ ДЕГУСТАЦИИ

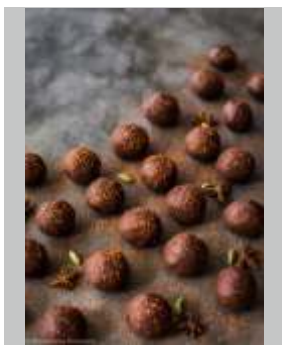
Шестстепенна Гурме дегустация с лимитирани серии вина и отлежало гроздово бренди на Шато Копса



- 1 AXL - Мискет от Розовата долина - бяло вино от сорта Мискет, което показва по най-добрите характеристики на този неповторим български сорт. Лимитирана серия от 1300 бутилки.
В добавка - Зелен микс салати с чери домати, босилково песто и хумус
- 2 Арлекино совиньон блан - бяло вино, създадено от купажирането на сортовете Совиньон блан (80% в купажа) и Мискет (20% в купажа). Лимитирана серия от 7000 бутилки.
В добавка - Запечени тиквички със свежо козе сирене, чери домати, препечени орехови ядки и балсмова редукция
- 3 Анджелика Розе – розе, създадено от купажирането на сорта каберен Совиньон (80% в купажа) и сорта мерло (20% в купажа). Това вино е отличено с призв в международното изложение International Wine Challenge и сребърен медал на Винария 2018.
В добавка - Камембер с хрупкава коричка от филиран бадем, поднесен със сладко от боровинки
- 4 8TH - Ейт - червено вино, в който двата червени сорта Каберен Совиньон и Мерло имат еднакъв дял в купажа 50/50. Лимитирана серия от 2400 бутилки.
В добавка - Крехко агнешко от местен производител с кус- кус и кркума, гарнирано със свежи зеленчуци
- 5 Страдивариус Руж – червено вино, резултат от купажирането на вината от сорта Сира, Каберне Совиньон и Мерло.
В добавка - Свинско бон филе с манатарки и печен картоф
- 6 Гроздово бренди Росалза, отлежало 5 години в дъб.
В добавка - Домашно приготвен шоколадов трюфел

Цена: 95 лева/човек/ мин. 2 човека

Шестстепенна Гурме дегустация с вината Зейла и един купаж



- 1 Зейла Карловски Мискет - вино, създадено от Червен Мискет, сорт изключително характерен за Розовата долина.
В добавка - Салата „Копса“ с микс от зелени салати, чери домати, кубчета моцарела, препечени кедрови ядки и босилеково песто
- 2 Шато Копса Кюве блан - купажно вино от високия клас вина на Шато Копса, създадено от купажиране на сортовете Миксет, Мускат и Шардоне.
В добавка - Охлюви по Бургундски с масло и билки.
- 3 Зейла Мускат - вино с изключително интензивни аромати, създадено от сорта Мускат.
В добавка - Пъстърва с филирани бадеми и черен ориз със стафиди
- 4 Зейла Мерло - вино създадено от 100% Мерло.
В добавка - Руладин от заешко с пюре от червена чушка
- 5 Зейла Каберне Совиньон - вино създадено от 100% Каберне Совиньон.
В добавка - Телешко контрафиле, печено на бавен огън, с резен печен картоф и манатарка.
- 6 Гроздово бренди Росалза, отлежало 5 години в дъб.
В добавка - Домашно приготвен шоколадов трюфел

Цена: 75 лева/човек/ мин. 2 човека

Дегустации на вино в Шато Копса

ГУРМЕ ДЕГУСТАЦИИ

Четиристепенна гурме дегустация



- 1** Зейла Мускет - бяло вино, създадено от Червен Мускет, сорт изключително характерен за Розовата долина.
В добавка - Розов домати с маринувано в билки и зехтин сирене, по рецепта на Шато Копса
- 2** Арлекино Совиньон Блан – бяло вино, бленд от 80% Совиньон блан и 20% Мускет.
В добавка - Филетирана пъстърва, с филиран бадем, гарнирана с черен ориз със стафиди
- 3** Анджелика розе - розе, създадено от купажирането на сорта Каберне Совиньон (80% в купажа) и сорта Мерло (20% в купажа).
***Това вино е отличено с приз в международното изложение International Wine Challenge.**
В добавка - Пилешки рулядини със спанак и ементал
- 4** Страдивариус Руж – червено вино, създадено от купажирането на сортовете Сира, Мерло и Каберен Совиньон.
В добавка - Свинско бонфиле със сос от сини сливи

Цена: 55 лева/човек/ мин. 2 човека

- Дегустациите протичат по следния начин:

Кратко обяснение за Шато Копса и нашите лозя. 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 винената дегустация може да бъде водена от енолозите на Шато Копса.

ПРЕПОРЪЧВАМЕ ДА ЗАЯВИТЕ ЖЕЛАНАТА ОТ ВАС ДЕГУСТАЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛНО.