



ADSUM



Château du Donjon

Cuvée Prestige czerwone 2008 AOC Minervois (Francja)

GLEBA

Żwirowe tarasy Clamoux. Ziemia glina wapienna.

SZCZEP

40 % Grenache czarne i 60 % Syrah. To wino jest wynikiem mieszanki rygorystycznie dobranych najlepszych nagłówków.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Produkcja wina tradycyjna, długa fermentacja, ścisła kontrola temperatury. Sortowania zbiorów winorośli. Dojrzewanie: 12 miesięcy w beczkach Bordeaux dla Syrah. 12 miesięcy w kadziach dla Grenache.

DEGUSTACJA

Kolor głęboki ruby wzbogacony tłem dojrzałych wiśni. Mocny, dobry nos, wywołuje złożone aromaty jagód, wiśni i wanilii. Jego charakter jest jednocześnie delikatny i pikantny sławiący cnoty dębu.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Mięsa, dziczyzna, sery dojrzewające.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Château du Donjon

Grande Tradition czerwone 2009 AOC Minervois (Francja)

GLEBA

Żwirowe tarasy Clamoux. Ziemia glina wapienna.

SZCZEP

Grenache czarne, Syrah, Carignan.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Tradycyjna winifikacja. Sortowanie i separacja ze zbiorów w winnicy. Długa fermentacja ze ścisłą kontrolą temperatury.

DEGUSTACJA

Kolor - czerwony rubin. Złożoność aromatyczna: połączenie aromatów dojrzałych czerwonych owoców i przypraw. Podniebienie jest potężne, połączone z subtelną równowagą smaku i długim finiszem aromatycznym.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Mięsa, Magret, dziczyzna, Cassoulet, sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Château du Donjon

L'Autre du Donjon czerwone 2008 AOC Cabardès (Francja)

GLEBA

Ziemia glina-wapienna (bardzo suche lato).

SZCZEP

Merlot, Syrah, Grenache czarne.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Tradycyjna winifikacja. Winifikacja termo-regulowana.
Powstaje z segregacji w winnicy.

DEGUSTACJA

Kolor czerwony granat z fioletowym odcieniem.
Nos czarnych owoców, lukrecji i wanilii. Duży i
wyrazisty na długim finiszu aromatycznym.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Jest niezbędnym uzupełnieniem produktów
kuchni francuskiej z regionu Cathare.
Mięsa, grill, dziczyzna, sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Domaine de Régusse

Aligoté białe wytrawne 2009 VDP des Alpes de Haute Provence (Francja)

GLEBA

Ziemia glina-wapienna.

SZCZEP

100% Aligoté.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Pneumatyczne tłoczenie na zimno. Fermentacja w niskiej temperaturze. Dojrzewanie na osadzie 6 miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor żółty bladej z zielonym odcieniem. Nos jest pobudzający i świeży. Pierwsze odczucie aromaty owoców cytrusowych. Na podniebieniu znajdują się nuty suszonych owoców, orzechów, a następnie grejpfruta. Wino ma dobrą kwasowość, a szczególnie ma ładne wykończenie w ustach.

TEMPERATURA SERWOWANIA

10 – 12 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Ryby, białe mięsa.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Domaine de Régusse

Belle des Bois czerwone wytrawne 2006 AOC Coteaux de Pierrevert (Francja)

GLEBA

Ziemia glina-wapienna.

SZCZEP

Syrah, Grenache czarne.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Maceracja : 30 dni. Dojrzewanie w beczce dębowej 12 miesięcy.

DEGUSTACJA

Nos czekolady, lukrecji i wanilii. Smak jest bardzo elastyczny i bardzo potężny. Jest to subtelny kompleks czerwonego wina, które jest do tej pory najlepszym czerwonym winem w naszej winnicy. Przed degustacją wina, należy otworzyć butelkę dzień wcześniej wino mogło wyrazić swój potencjał.

TEMPERATURA SERWOWANIA

17 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Dziczynna, grill.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul.Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Domaine de Régusse

Chardonnay białe wytrawne 2009 IGP des Alpes de Haute Provence (Francja)

GLEBA

Ziemia glina-wapienna.

SZCZEP

Chardonnay.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Pneumatyczne tłoczenie. Fermentacji w niskich temperaturach. Dojrzwanie na osadzie 6 miesięcy.

DEGUSTACJA

Złożony nos: aromaty owoców cytrusowych i miodu. Długie zakończenie o posmaku mlecznym z aromatami pieczonego chleba.

TEMPERATURA SERWOWANIA

10 – 12 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Białe mięsa w sosach, ryby w sosach i owoce morza.



Srebrny Medal - Paryż 2010

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Domaine de Régusse

Grande Tradition czerwone 2006 AOC Côteaux de Pierrevert (Francja)

GLEBA

Ziemia glina-wapienna.

SZCZEP

Syrah, Grenache czarne.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Długa maceracja: 21 dni. Stara winorośl ponad 50 lat.

DEGUSTACJA

Kolor carmine czerwony z fioletowymi refleksami.
Nos głównie Syrah, pikantne nuty grillowane.
Podniebienie miękkie ale potężne, taniny obecne.
Pikantne wykończenie. Bardzo dobra długość w ustach.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Czerwone mięsa, dziczyzna.



Złoty Medal - Paryż 2007

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Domaine de Régusse

Muscat łagodne półwytrawne 2009 VDP des Alpes de Haute Provence (Francja)

GLEBA

Ziema glina-wapienna.

SZCZEP

Muscat małe grona.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Maceracja przed fermentacją na zimno, tłoczenie, pneumatyczne tłoczenie na zimno. Fermentacja w niskiej temperaturze. Dojrzewanie na osadzie 6 miesięcy.

DEGUSTACJA

Nos Muscat intensywny z aromatem owoców cytrusowych (cytryna, grejfrut).

TEMPERATURA SERWOWANIA

10 – 12 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Aperitif, Foie Gras, pasztety, ser Roquefort.



Złoty Medal - Paryż 2010

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Domaine de Régusse

PL Régusse Rosé 2009 R2 AOC Côteaux de Pierrevert (Francja)

GLEBA

Ziema glina-wapienna.

SZCZEP

Syrah, Grenache czarne.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Różowe z tłoczenia. Fermentacji w niskich temperaturach.
Dojrzewanie na osadzie 6 miesięcy.

DEGUSTACJA

Nos: o zapachu czerwonych owoców. Dobra równowaga
na podniebieniu, i odczuwalny smak czerwonych owoców.

TEMPERATURA SERWOWANIA

10 – 12 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Baranina, tian warzywne.



Złoty Medal - Paryż 2010

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM
ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Château du Vieux Parc

L'Alouette czerwone 2009 VDP Hauterive (Francja)

GLEBA

Ziema glina-wapienna.

SZCZEP

60 % Merlot, 40 % Cabernet.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Tradycyjna winifikacja z kontrolą temperatury.

DEGUSTACJA

Kolor Granat, szczere i głębokie. Nos: dojrzałe owoce gotowane, przyprawy. Podniebienie jest gęste, bogate w taniny okrągłe i głębokie. Harmonia smaku i aromatu.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Mięsa, sery.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul.Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Château du Vieux Parc

La Sélection czerwone 2008 AOC Corbières (Francja)

GLEBA

Wzgórza z ziemią glina-wapienna, Tarasy Orbiou.

SZCZEP

40 % Carignan, 30 % Syrah, 15 % Grenache i 15 % Mourvèdre.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Maceracja węglanowa dla Carignan i tradycyjna winifikacja dla Syrah, Grenache oraz Mourvèdre. Dojrzewanie w dębowych beczkach przez 12 miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor piękny ciemno-czerwony. Pierwszy nos: nuty grillowane, później pieprz, lukrecja, dojrzałe owoce czerwone i czarne oliwki. Subtelna równowaga w ustnach między: tłuszcz, świeżość i delikatne taniny. Dobra długość w ostatnim aromacie owoców i przypraw.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Mięsa z sosem pieprzowym.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56



ADSUM



Château du Vieux Parc

Tradition czerwone 2009 AOC Corbières (Francja)

GLEBA

Wzgórza z ziemią glina-wapienna, Tarasy Orbieu.

SZCZEP

40 % Syrah, 40 % Grenache, i 20 % Carignan.

SPOSÓB PRODUKCJI WINA

Tradycyjna winifikacja z kontrolą temperatury.

DEGUSTACJA

Bardzo dobrze rozwinięte wino, posiadające swój urok. O silnym kolorze, dojrzałe i o wyrazistym charakterze do nosa, z odrobiną przyprawy ciemnych owoców, kakao i tytoniu. Dobrze wykształcone usta, mięsiste gęste i dojrzałe taniny. Słodki i piękny smak, który utrzymuje się i daje harmonijne wykończenie.

TEMPERATURA SERWOWANIA

16 – 18 °C

PROPOZYCJA SERWOWANIA

Mięsa, grill.

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul. Chłodnicza 18, Połczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 518 974 335

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website: www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56