



**РОССИЙСКОЕ ВИНО:
ПУТЕШЕСТВИЕ С ПЕРСОНАЛЬНЫМ
ГИДОМ**

sage

РБК

АРТУР САРКИСЯН

VOYAN



Проект Артура Саркисяна более десяти лет служит надежной системой координат в мире российского виноделия. С 2024 года проект развивается в партнерстве с холдингом РБК и по праву считается авторитетным источником для профессионалов рынка, рестораторов и ценителей вина.

12-й выпуск гида стал вторым изданием, созданным в партнерстве с РБК и VOYAN. В него вошло почти 1000 лучших вин страны. Для работы над выпуском команда проекта преодолела более 13 100 километров, посетила 149 виноделен и продегустировала 5 720 образцов. В гид включаются только вина, получившие высокие оценки по 100-балльной шкале и отражающие актуальный уровень российского виноделия.

Совместно с шеф-сомелье Perelman People Еленой Лебедевой была сформирована винная подборка для ресторана — вина, раскрывающие характер и многообразие современных российских терруаров и гармонично сопровождающие блюда, усиливая гастрономическое впечатление.

Артур Саркисян

ИГРИСТЫЕ | SPARKLING

750 ml

125 ml

91 балл	2020	Темелион Винтаж Николаев и Сыновья <i>Temelion Vintage Nikolaev & Sons</i> Кубань, Крымск, Долина Лефкадия Kuban, Lefkadia Valley	11 700	
---------	------	---	--------	--

БЕЛЫЕ | WHITE

92 балла	2024	Петрикор Шумринка <i>Petrichor Shumrinka</i> Кубань, Анапа Kuban, Анапа	6 200	
----------	------	--	-------	--

89 баллов	2024	Пино Блан Винодельня Бельмас <i>Pinot Blanc Belmas Winery</i> Крым, Севастополь Crimea, Sevastopol	9 900	
-----------	------	--	-------	--

89 баллов	2024	Шенен Блан Олег Репин <i>Chenin Blanc Oleg Repin</i> Крым, Севастополь Crimea, Sevastopol	10 300	1700
-----------	------	--	--------	------

ОРАНЖЕВЫЕ | ORANGE

90 баллов	2023	Петрушка Галицкий и Галицкий <i>Petrouchka Galitskiy & Galitskiy</i> Кубань, Анапа Kuban, Анапа	8 800	1500
-----------	------	---	-------	------

КРАСНЫЕ | RED

90 баллов	2023	Цимлянский Черный Темпельхоф <i>Tsimliansky Cherny Tempelhof</i> Ставрополь, Кавказские Минеральные Воды Stavropol	7 200	
-----------	------	--	-------	--

89 баллов	2021	Риваж Криница <i>Rivage Krinitza</i> Кубань, Геленджик Kuban, Gelendzhik	9 500	
-----------	------	---	-------	--

90 баллов	2023	Каберне Фран Мантра Эстейт <i>Cabernet Franc Mantra Estate</i> Кубань, Крымск, Долина Лефкадия Kuban, Lefkadia Valley	10 000	1700
-----------	------	---	--------	------

90 баллов	2023	Пино Нуар Родное Павел Швец <i>Pinot Noir Rodnoe Pavel Shvets</i> Крым, Севастополь, Родное Crimea	14 000	
-----------	------	--	--------	--

ДЕСЕРТНЫЕ | SWEET

375 ml

75 ml

94 балла	2022	Генерал Мороз Галицкий и Галицкий <i>Le Général Hiver Galitskiy & Galitskiy</i> Кубань, Анапа Kuban, Анапа	11 300	1 900
----------	------	--	--------	-------

Обращаем ваше внимание на возможность несовпадения года урожая.
Просим уточнять у сомелье ресторана.

Дорогие гости, в этом меню лучшие российские вина 2026 года встречаются с авторской кухней Sage. Мы верим в силу простых, но выверенных сочетаний, в гармонию вкусов и текстур. За каждым блюдом стоит история продукта и мастерство команды, за каждым вином – опыт его создателя, высокая оценка заслуженного сомелье России Артура Саркисяна, попадание в гид по российским винам РБК и Артура Саркисяна и выбор нашей команды сомелье.

Приглашаем вас разделить нашу страсть к вину и авторской кухне и совершить гастрономическое путешествие в Sage.

*Шеф-повар Sage Дмитрий Голенин
и шеф-сомелье Perelman People Елена Лебедева*

Тартар из говядины с солодом и семечками	1 400
Шея бычка с капустой и маринованной кочерыжкой	1 500
Мраморная вырезка с вешенками и картофельным пюре	1 700

Шеф-повар Sage: Дмитрий Голенин
Шеф-сомелье Sage: Анастасия Антропова

sage

РБК

АРТУР САРКИСЯН



При поддержке бренда премиальных гибридов
и электромобилей VOYAH