



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" сладкое белое «ФЛЕРС ДЮ СЮД»
Russian lightly sparkling wine with protected geographical indication "Kuban.
Taman Peninsula" sweet white «FLEURS DU SUD»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Жемчужные вина Fleurs du Sud – это лёгкие игристые вина, произведённые методом шарма по технологии вторичного брожения в акратофоре. Вина произведены из винограда, собранного на уникальных терруарах, расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края.

Изящность вин этой серии призвана создать весенне-летнее настроение, добавить красок в будничную рутину, стать отличным дополнением приятного времяпрепровождения, привлечь внимание оригинальностью упаковки. Вина идеально подходят для романтического ужина, пикника или вечеринки.

Российское игристое жемчужное вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сладкое белое Fleurs du Sud произведено из винограда сорта Бархатный, произрастающего и собранного на собственных виноградниках винодельни. Цвет вина светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Развитый и тонкий аромат с хорошо выраженным цветочными тонами гармонично сочетается со свежим вкусом. Красивая и продолжительная игра пузырьков украсит любое застолье и создаст торжественное настроение. Игристое сладкое белое Fleurs du Sud - прекрасное дополнение к легким блюдам из белого мяса и рыбы, салатам, тонким сырам, бисквиту, фруктам. Температура подачи 8–10°С.

Fleurs du Sud pearl wines are light sparkling wines produced by the Charmat method using the secondary fermentation technology in acratophore. The wines are made from grapes harvested on unique terroirs located on the Taman Peninsula of the Krasnodar Krai.

The elegance of the wines is designed to create a spring-summer mood, add color to everyday routine, become an excellent addition to a pleasant pastime, and attract attention with the originality of the packaging. The wines are perfect for a romantic dinner, picnic or party.

Russian lightly sparkling wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula" sweet white Fleurs du Sud is made from Barkhatniy grapes grown and harvested in the winery's own vineyards. The color of the wine is light straw with hints from greenish to golden. A developed and delicate aroma with well-defined floral tones is harmoniously combined with a fresh taste. A beautiful and long-lasting play of bubbles will decorate any feast and create a festive mood. Fleurs du Sud sparkling sweet white is a great addition to light white meat and fish dishes, salads, light cheeses, biscuits, fruits. Serving temperature 8-10 °C.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно мужчины и женщины, предпочитают легкие и свежие вина, игристые вина. Экспериментаторы, следят за трендами, предпочитают выделяться, быть уникальными. / Men and women who prefer light and fresh sparkling wines. Experimenters follow trends, prefer to stand out, be unique.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE

Купить оригинальное, легкое вино по доступной цене, которое будет уместно любому поводу / Buy an interesting, light wine at an affordable price that will be appropriate for any occasion

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION

Вечеринка, романтический ужин, презент / Party, romantic dinner, present

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Российское игристое вино класса «medium» / Russian wine of "medium" class



Château TAMAGNE

ШАТО ТАМАНЬ •

Российское игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" сладкое белое "Флерс дю Сюд" /
Russian lightly sparkling wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" sweet white "Fleurs du Sud"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
COPT VARIETAL	Бархатный Barkhatniy
СПОСОБ ПОСАДКИ	Под гидробур
METHOD OF PLANTATION	
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	В неукрывной зоне на высоком штамбе
METHOD OF GROWING	
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
METHOD FOR HARVESTING	Mechanized
ПЕРИОД СБОРА	Первая декада сентября
HARVEST PERIOD	First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га	86,46
YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	86,46
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗЫ, лет	17
AVERAGE AGE OF VINES, years	17

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
PRIMARY FERMENTATION

Переработку винограда ведут в оксидативном режиме, отбор сусла проводят до 50% с тонны винограда. Флотируют сусло с воздухом и сбраживают затем при температурах 16-18 °C в нержавеющих резервуарах
The processing of grapes is carried out in an oxidative mode, the selection of must is carried out up to 50% per ton of grapes. The wort is floated with air and then fermented at temperatures of 16-18 °C in stainless tanks.

МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ
SECONDARY FERMENTATION

Вторичное брожение проводят при температуре 16-18 °C в нержавеющих акратофорах в течении 21 дня, затем игристое готовят к розливу (осветляют и фильтруют) и далее производят холодный розлив.
Secondary fermentation is carried out at a temperature of 16-18 °C in stainless tanks for 21 days, then the sparkling wine is prepared for bottling (clarified and filtered) and then cold bottled

ВЫДЕРЖКА
AGING

Без выдержки
No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	9,0-11,0 % об.
ALCOHOL	9,0-11,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	55,0-60,0 г/дм3
RESIDUAL SUGAR	55,0-60,0 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ	5-8 г/дм3
TOTAL ACIDITY	5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ	90,3 ккал
CALORICITY	90,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженным цветочными тонами Developed, delicate, with well-defined floral tones
ВКУС TASTE	Свежий, гармонирующий с ароматом Fresh, in harmony with aroma
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,455 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,2 см / h 32,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254099

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254096

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16