



# Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



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

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские жемчужные вина Fleurs du Sud – это лёгкие освежающие 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. Виноград был собран на низких сахарах (не более 150 г/дм<sup>3</sup>), что позволило сохранить свежесть и сочность вкуса.

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

Цвет вина светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Аромат развитый, тонкий, с хорошо

выраженными цветочными тонами. Прекрасное дополнение к легким блюдам из белого мяса и рыбы, салатам, молодым сырам, бисквиту, фруктам. Температура подачи 8–10°C. Нежный и изысканный вкус, красивая и продолжительная игра вина украсят любое застолье и создадут праздничное, торжественное настроение.

"Fleurs du Sud" is a series of lightly sparkling refreshing wines produced by the Charmat method of secondary fermentation in large tanks. The wines made from grapes harvested on the unique terroirs located on the Taman Peninsula of the Krasnodar region. The grapes were harvested on low sugars (not more than 150 g / dm<sup>3</sup>), which allowed to preserve the freshness and juiciness of taste.

The elegance of the wines of this series designed to create a spring-summer mood, add colors to city everyday life, become an excellent complement to a pleasant pastime, to draw attention to the original packaging. The wines are perfect for romantic dinner or party.

The color of the wine is light straw with shades from greenish to golden. The aroma is developed, delicate, with well-defined floral tones. A great addition to light white meat and fish dishes, salads, young cheeses, biscuit, fruit. The serving temperature is 8-10 °C.

A delicate and refined taste, a beautiful and long-lasting play of wine will adorn any celebration and create a festive, solemn mood.

## 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 выделиться, 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

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка Bianca
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Под гидробур, механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая-вторая декада августа First - second decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	149,19 149,19
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	26 26
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	В стали при контролируемой температуре In steel at controlled temperature
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный способ Charmat method
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	9,0-11,0 % об. 9,0-11,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 г/дм <sup>3</sup> 6,0-15,0 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	70,3 ккал (294 кДж) 70,3 kcal (294 KJ)

**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 выраженными 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 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:  
4630037251593

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037251590

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